KE7415001
KE7415002



FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler - features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags.

Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

The following symbols are used in this user manual:

⚠
Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

ℹ
General information and tips.

Environmental information.

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

In the interest of your safety and to ensure the correct use, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features.
Save these instructions and make sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that everyone using it through its life will be properly informed on appliance use and safety.

Correct use

- The oven must not be operated with the door open.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.
- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- To use the oven, insert the Deep Roasting Pan or rack supplied onto the side guides inside the oven. The Deep Roasting Pans and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the Deep Roasting Pans and Wire Shelfs.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

Child safety

- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

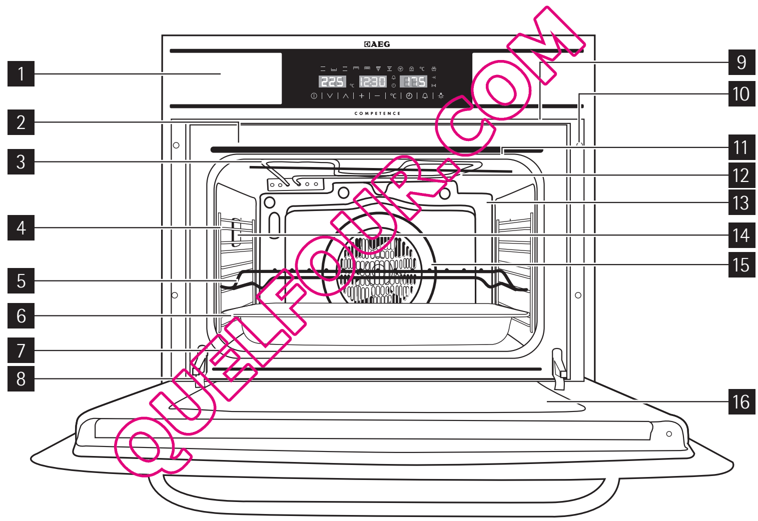
Installation

- Check your oven for any transport damage. Never connect a damaged machine. If your oven is damaged contact your supplier.
- All packaging must be removed before use.
- Any electrical work required to install this appliance must be carried out by a qualified and competent person.

- For safety reasons it is dangerous to alter the specifications or attempt to modify this product in any way.
- Never use the oven if the electrical supply cable is damaged; or if the control panel, work top or plinth area are damaged such that the inside of the appliance is freely accessible. Contact your local Service Force centre, in order to avoid hazard.
- All sides of the oven must never be drilled to prevent damage to hydraulic and electric components.

Warning!
For electrical connection carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

PRODUCT DESCRIPTION

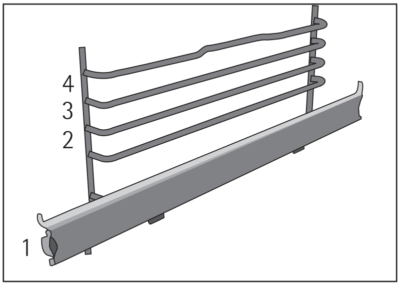


1 Control Panel
2 Oven Seal
3 Grill Element
4 Shelf Support Runners
5 Wire Shelf
6 Deep Roasting Pan
7 Hinge
8 Door

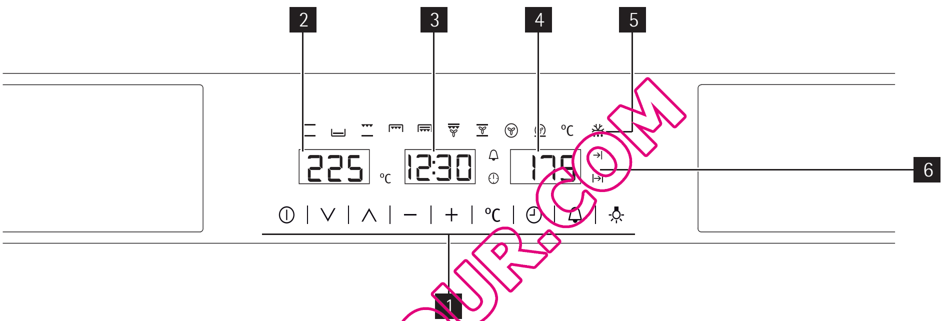
9 Air Outlet
10 Fixing to Unit
11 Grill Screen
12 Smoke Outlet
13 Rear Panel
14 Light
15 Fan
16 Large Interior Glass Door

Oven Shelf Runner (KE 7415001)

2 side rails with 1 telescopic runners.



CONTROL PANEL



1 Buttons
2 Temperature display
3 Time display
4 Time functions display
5 Oven functions
6 Indicator lights

The oven will only work if the time of day has been set.
However, the oven can also be operated without any programme.

Buttons	Function
ⓘ (On/Off)	To switch appliance on or off
∨ ∧	To Select oven functions
+ −	To set temperature and time values or defrosting level
°C	To set temperature values
(clock)	To select clock functions
(bell)	To set minute minder
(light)	To switch light on or off

Indicator lights	
Oven temperature °C	Flashes when setting temperature is carried out.
Cooking duration |→|	Illuminates when a programmed cooking duration is set and will start flashing when the cooking time is over.
End of cooking →|	Illuminates when a programmed end of cooking is set and will start flashing when the cooking time is over.
Minute minder	Illuminates when the minute minder alarm is set.
Time of day	Flashes when setting the time of day is carried out.

OVEN FUNCTIONS

Conventional	It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.
Lower element	Heat only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.
Grill and Lower element	Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.
Single Grill	For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.
Dual Grill	Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.
Dual Grill with fan	Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry game etc. It is recommended to put the item on a rack with a Deep Roasting Pan beneath to collect the stock and juices.
Conventional with fan	Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.
Turbo	The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

Lower element with fan		Ideal for baking pizzas, pies, and fruit tarts or sponges.
Low temperature cooking	°C	Designed to cook casseroles, stews, etc, in the traditional way, and for all recipes specifying long cooking times and low heat. For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure that they can be used in the oven.
Defrosting		For defrosting e.g. gateaux and flans, butter, bread, fruit or other frozen foods.

Caution!
While using the Grill, Dual Grill or Dual Grill with fan, the door must be kept closed.

Recommendations for Defrosting Food

The defrost function works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread. When selecting the defrost function, select HI or LO on the temperature display by pressing on the temperature button °C and then the + – buttons.

- Unpackaged food should be placed on the oven Deep Roasting Pan or on a dish.
- Defrost large pieces of meat or fish by placing them over the Wire Shelf with a Deep Roasting Pan underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. Condiments can be added once the surface is soft.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not refreeze defrosted food.

See the following chart for defrosting times and temperature levels:

FOOD	LO LEVEL		HI LEVEL	
	Weight	Time	Weight	Time
Bread	1/2 Kg	35 min		
Cake	1/2 Kg	25 min		
Fish	1/2 Kg	30 min		
Fish	1 Kg	40 min		
Chicken			1 Kg	75 min
Chicken			1,5 Kg	90 min
Rib steak			1/2 Kg	40 min
Minced meat			1/2 Kg	60 min
Minced meat			1 Kg	120 min

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven. Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the ⚏ or ⊛ function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

USING THE OVEN

ℹ In the event of a power failure, all the settings (time of day, programme setting or programme in operation) will be cancelled. When the power is restored, the numbers in the display will flash, and the clock/timer has to be reset.

⚠ **Caution!**

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Ensure that the glass front of the control panel is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on. By doing this, the buttons adjust automatically and will react once more to fingertip control.

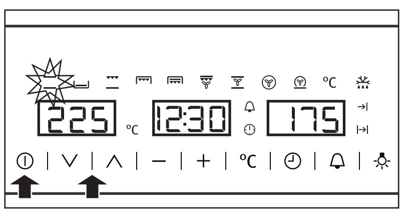
Setting the Electronic Clock

When turning your oven on, you will see the clock flashing 12:00 . Set the clock by touching the + − symbols on the glass.
You will hear 2 beeps confirming the time has been set.
If you want to change the time, turn the oven off. Touch the clock button ◷ until the indicator ◷ flashes.
Change the time by touching the + − buttons. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

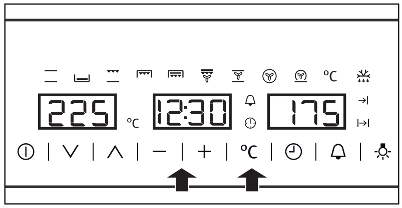
Manual operation

After setting the clock, the oven is ready for use:

1 Press the On button ⓘ.
2 Press ∨ ∧ to select the desired cooking function.



3 The temperature display will show the preset temperature for that cooking function. Press on the temperature button **°C** to change it. Select the desired temperature by pressing on the + − buttons.

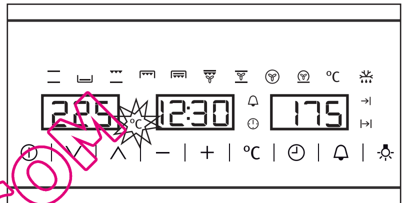


4 The top oven cavity will start to heat up. Functions will start the fast preheating function for a few minutes. The oven will beep when it reaches the selected temperature.

Caution!
This preheating function turns on the turbo motor at the back of the top oven cavity.

5 During oven heating, the temperature degree symbol on the temperature display will flash to show that the food is being heated.

6 Press on the Off button to stop cooking.

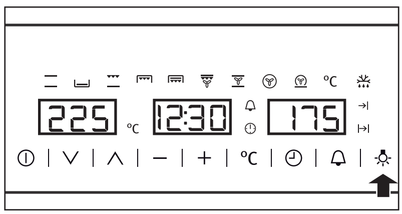


Caution!
When cooking has finished, you will notice that oven cooling feature will work until the temperature inside the oven has been suitably lowered.

Oven Lighting

The inside light will go on:

- When the oven door is open. If the door is not closed after a certain time, the light will turn off to reduce power consumption.
- When any cooking function is selected. The light will turn off after a certain time.



If you want to turn the light on during cooking, just touch the Oven Light button. If you want to turn off the light press the the Oven Light button.

Electronic clock functions

Electronic programmer functions	
Cooking Duration |→|	This function allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically. Programming Cooking Time: 1 Press on the clock button ◷. The symbol |→| will light up. 2 Select the cooking time by pressing the + – buttons. 3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The symbol |→| will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically. 4 Select a cooking function and temperature. 5 Once the cooking time is complete, the oven will turn off, an alarm will sound and the |→| symbol will flash more quickly. 6 Press on any button on the control panel to stop the alarm. You can change the programmed time whenever you want by touching the clock button ◷ and then on the + – buttons. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.
End of cooking →|	This function allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically. Programming the Cooking Stop Time: 1 Press on the clock button ◷ several times until the symbol →| lights up. 2 Select the cooking stop time by pressing the + – buttons. 3 Two consecutive beeps will then sound and the display will show the remaining cooking time. The →| symbol will flash slowly to indicate that the oven will switch itself automatically. 4 Select a cooking function and temperature. 5 Once it is the set time, the oven will turn off, an alarm will sound and the →| symbol will flash more quickly. 6 Press on any button on the control panel to stop the alarm. You can change the programmed cooking stop time at any moment by pressing on the clock button ◷ until the →| symbol flashes and then by pressing on the + – buttons. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set. You can use this function even if you are already cooking with the oven. If this is the case, follow all of the above instructions except No. 4.

Electronic programmer functions	
Cooking duration and End of cooking time combined	This function allows both cooking time length and the stop time to be programmed. With this function, the oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time. 1 Press on the clock button ◷. The symbol |→| will light up. 2 Select the cooking time by pressing the + – buttons. 3 Two consecutive beeps will then sound, and the display will show the remaining cooking time. The |→| symbol will flash slowly. 4 Press on the clock button ◷ several times until the symbol →| lights up. 5 Select the cooking stop time by pressing the + – buttons. 6 This will be confirmed by two beeps. The current time will show on the display and the →| symbol will remain lit. 7 Select a cooking function and temperature. 8 The oven will remain off, with the →| symbol lit and the |→| symbol flashing slowly. The clock will show the current time and the inside light will remain off. The oven is now programmed. 9 When it is time to start cooking, the oven will switch on and will operate for the programmed cooking time. The time function display will show the remaining cooking time. 10 Once the set time is reached, the oven will turn off, an alarm will sound and the |→| and →| symbols will flash. 11 Press on any button on the control panel to stop the alarm. If you wish to change the cooking stop time while cooking is in progress, press on the clock button until the →| symbol flashes. You can then change the cooking stop time by pressing on the + – buttons. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.
Minute minder 🔔	A beep will go sound when the set time has finished, whether the oven is on or off. Programming the Minute Minder: 1 Press on the minute minder button 🔔. The symbol 🔔 lights up. 2 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing on the + – buttons. 3 You will then hear two beeps; the display will show the time left before the alarm sounds and the symbol 🔔 will flash slowly, indicating that the timer has been set. 4 Once the programmed time has passed, an alarm will sound and the symbol 🔔 will begin to flash more quickly. 5 Press on any button on the control panel to stop the alarm. You can change the programmed time whenever you want by touching the minute minder button 🔔 until the symbol 🔔 flashes, and then touching the + – buttons. The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

COOKING TABLES

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model.
For the best results we recommend the oven to be preheated with the function [conventional] or [true fan] for 10 minutes.

STARTERS	Weight (Kg)	Deep Roasting Pan Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Baked rice	1,0	Lower	[conventional]	180-200	25-30	Shallow oven dish
			[fan] [true fan]	170-190	20-25	
Pasty	1,2	Intermediate	[conventional]	170-190	45-50	Deep Roasting Pan
			[fan] [true fan]	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1,0	Intermediate	[conventional]	190-210	25-30	Shallow dish
			[fan]	180-200	25-30	
		Lower	[true fan]	170-190	35-40	
Vegetable Pie	1,0	Intermediate	[conventional]	190-210	55-60	Shallow dish
			[fan] [true fan]	170-190	45-50	
Baked potatoes	1,0	Lower	[conventional]	180-200	55-60	Deep Roasting Pan
			[fan] [true fan]	180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermediate	[conventional]	190-210	15-20	Wire Shelf
			[fan] [true fan]	170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermediate	[conventional]	180-200	40-45	Quiche Mould
			[fan]	160-180	35-40	
			[true fan]	170-190	40-45	
Stuffed tomatoes	0,8	Intermediate	[conventional]	170-190	10-12	Deep Roasting Pan
			[fan] [true fan]	160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Intermediate	[grill]	180-200	8-10	Shallow dish

MEAT	Weight (Kg)	Deep Roasting Pan Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Suckling Pig	1,4	Intermediate		190-210	70-75	Deep Roasting Pan
				170-190	70-75	
Rabbit	1,2	Intermediate		180-200	55-60	Deep Roasting Pan
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamb	1,0	Intermediate		190-210	50-55	Deep Roasting Pan
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Salted Pork Loin	0,6	Intermediate		170-190	35-40	Deep Roasting Pan
				170-190	40-45	
Chicken	1,2	Lower		190-210	50-55	Deep Roasting Pan
				170-190	45-50	
Roast-beef	0,6	Intermediate		190-210	30-35	Deep Roasting Pan
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Fillet Steak Pastry	1,0	Intermediate		180-200	35-40	Deep Roasting Pan
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Higher		180-200	10-12	Wire Shelf
Sausages	0,6	higher		190-210	10-15	Wire Shelf

FISH	Weight (Kg)	Deep Roasting Pan Position	Cooking Mode	Temperat. (ºC)	Time (min)	Receptacle
Red Bream	1,0	Intermediate		180-200	25-30	Deep Roasting Pan
				170-190	20-25	
Salted Dorado	1,0	Intermediate		190-210	25-30	Deep Roasting Pan
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermediate		170-190	15-20	Deep Roasting Pan
				160-180	10-15	
Sea-bass	1,0	Intermediate		190-210	20-25	Deep Roasting Pan
				180-200	10-15	
Hake	1,1	Intermediate		190-210	25-30	Deep Roasting Pan
				180-200	20-25	
Fish Pie	1,1	Intermediate		190-210	60-65	Casserole dish
				190-210	60-65	
Salmon in greased paper	1,0	Intermediate		180-200	20-25	Deep Roasting Pan
				170-190	15-20	
Trout	1,1	Intermediate		190-210	20-25	Deep Roasting Pan
				180-200	15-20	
Fillet of Fish	1,0	Higher		170-190	15-20	Wire Shelf
Sardines	1,0	Higher		180-200	10-15	Wire Shelf

CAKES AND DESSERTS	Weight (Kg)	Deep Roasting Pan Position	Cooking Mode	Temperat. (°C)	Time (min)	Receptacle
Sponge Cake	0,5	Intermediate		150-170	35-40	Cake Mould
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,5	Intermediate		170-190	10-15	Deep Roasting Pan
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermediate		160-180	55-60	Bread Mould
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermediate		160-180	20-25	Deep Roasting Pan
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermediate		170-190	20-25	Deep Roasting Pan
				160-180	15-20	
Cup Cakes	0,7	Intermediate		160-180	20-25	Deep Roasting Pan
				160-180	20-25	
Baked Apples	0,5	Intermediate		180-200	30-35	Deep Roasting Pan
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermediate		100-120	70-75	Deep Roasting Pan
				100-120	60-65	
Baked bananas	0,5	Intermediate		180-200	20-25	Casserole dish
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Intermediate		170-190	55-60	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	0,8	Intermediate		170-190	45-50	Deep Roasting Pan
				160-180	40-45	
Cheesecake	0,8	Intermediate		180-200	40-45	Cheesecake Mould
				170-190	40-45	

CHILD LOCK FUNCTION

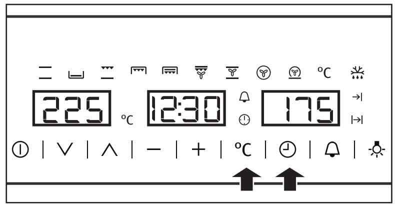
This function locks the oven, preventing small children from playing with it.

To turn on the function, press on the ◷ and °C buttons until you hear a long beep.

The oven is now locked.

If the oven is Off the word SAFE appears on the time display.

When the oven is on all the buttons keys are locked except the Off button ⏻.



To switch off the child lock, touch the ◷ and °C buttons simultaneously until you hear a long beep and SAFE goes out in the display.

OVEN SAFETY CUT-OUT

If not switched off after a certain time, or if the temperature is not modified, the oven switches off automatically.

The oven switches itself off when the oven temperature is:

50-120ºC	after	12,5 hours
120-200ºC	after	8,5 hours
200-250ºC	after	5,5 hours

Press any button for using the appliance after a safety cut out.

The safety cut-out is cancelled if the clock function DURATION |→| or END →| is set.

WATER CLEANING FUNCTION

About this function

In order to keep you appliance working properly it should be regularly cleaned to prevent any build up of food, deposits or greases. This function can help to make the cleaning process easier and more convenient for you.

How it works

By using heat, Steam and few drops of washing up liquid food deposit are loosened and softened enough to make their removal much easier-eliminating the need to scrub the enamel and avoid any scratches on the surface.

How to use

- Remove all internal components (side shelves support/Wire Shelfs/pans) before use.
- Put 500 ml approximately of water with a few drops of washing up liquid added into a large absorbent sponge which is placed on the base of the oven cavity.
- If the oven cavity is heavily soiled, you may want to leave the solution to soak for a short time.
- Close the oven door
- Select the “Bottom” function at a temperature of 220°C
- Select with the Timer a period of 5 minutes

- After the cycle is finished please wait 15 minutes before opening the door.
- Make sure that the appliance is switched off.
- Use the large absorbent sponge to remove any excess of water from the base of the cavity.
- You can now clean the inside of the oven
- Make sure at the end to dry all the inside and the surround of the appliance, particularly the door seals.

CARE AND CLEANING

Caution!
Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brush or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

Caution!
Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

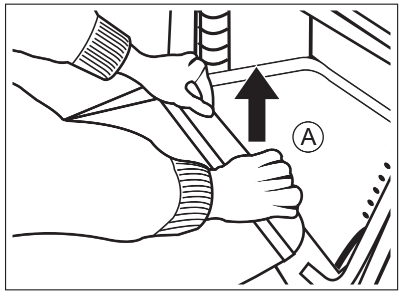
Caution!
Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them.

To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

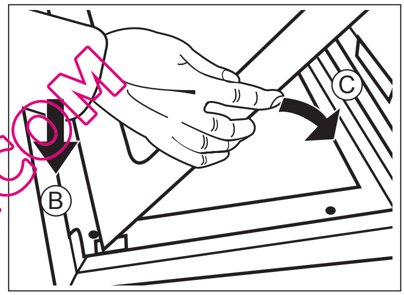
Cleaning the Large Interior Glass Door

Warning!
Be careful: the oven door closes when the interior glass is removed.

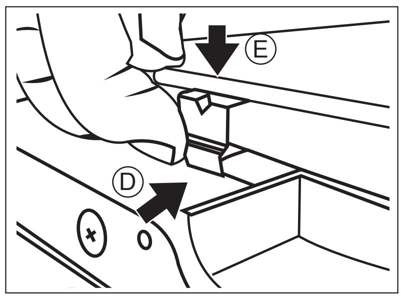
1. Open the oven door.
2. Pull the glass upwards from the bottom (A).
3. The interior glass is now free. Remove it.
4. Clean the interior glass and the inside of the oven door.



5. Insert the supports on the interior glass into the grooves at the top of the door (B).
6. Lower the glass into the door (C).



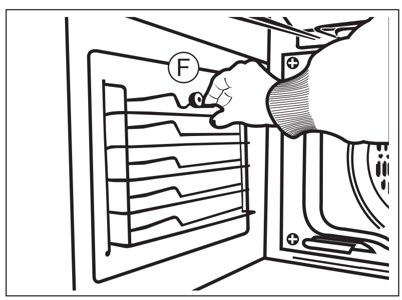
7. The glass is fixed to the door by pressing the two lower supports (D) while pushing the glass into the door (E).



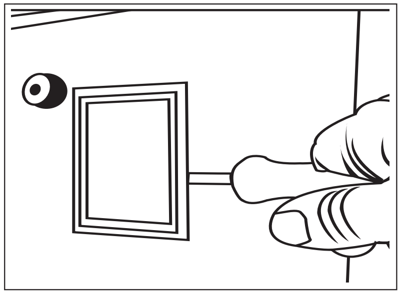
Changing the oven bulb

Caution!
To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

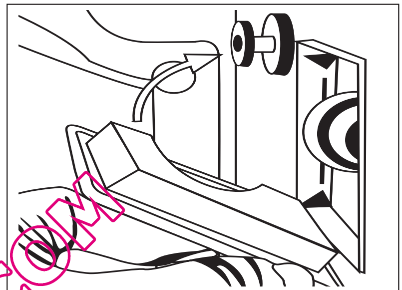
1. Ease out the Shelf Support Runnerss, releasing them from the bolt (F).



2. Loosen the lens from the lamp holder with the help of the appropriate tool. Exchange the bulb.



3. Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.



The replacement bulb must be temperature resistant to 300 °C. These can be ordered from the Technical Service Department.

ENVIROMENTS CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, wich could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Ecological Packaging

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

WHAT TO DO IF…

If the appliance is not working correctly, please check the following before contacting the Electrolux Service Centre.

Problem	Solution
The oven does not work	Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation. Ensure the clock is in the manual or programmed mode. Check the position of the function and temperature selectors
The inside light of the oven does not work	Change the bulb. Check its assembly in accordance with the instruction manual.
Smoke is given off while the oven is working	This is normal during its first use. Periodically clean the oven. Reduce the amount of grease or oil added to the Deep Roasting Pan.
Expected cooking results are not achieved	Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity.	Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.
The oven fan is noisy	When the cooking process is completed, do not leave the dishes standing in the oven for longer than 15-20 minutes.
The display shows “12.00”	Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact

Warning!
If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

TECHNICAL DATA

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

1. Serial number (S-No)
2. Appliance model. (Model)
3. Product number (PNC)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

INSTALLATION

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations laid down for installation are observed.

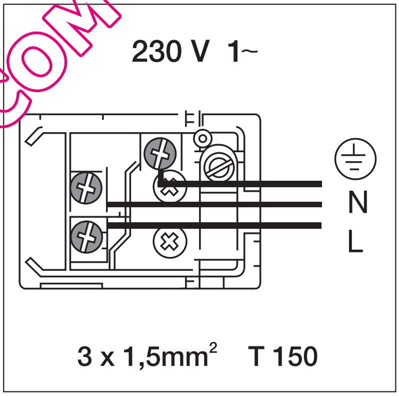
Before Installation. Comments

- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box.
- A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figures describing oven fitting on the page 23).
- To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc).
- The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85ºC.

Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.
- The connection diagram is shown in the following figure:

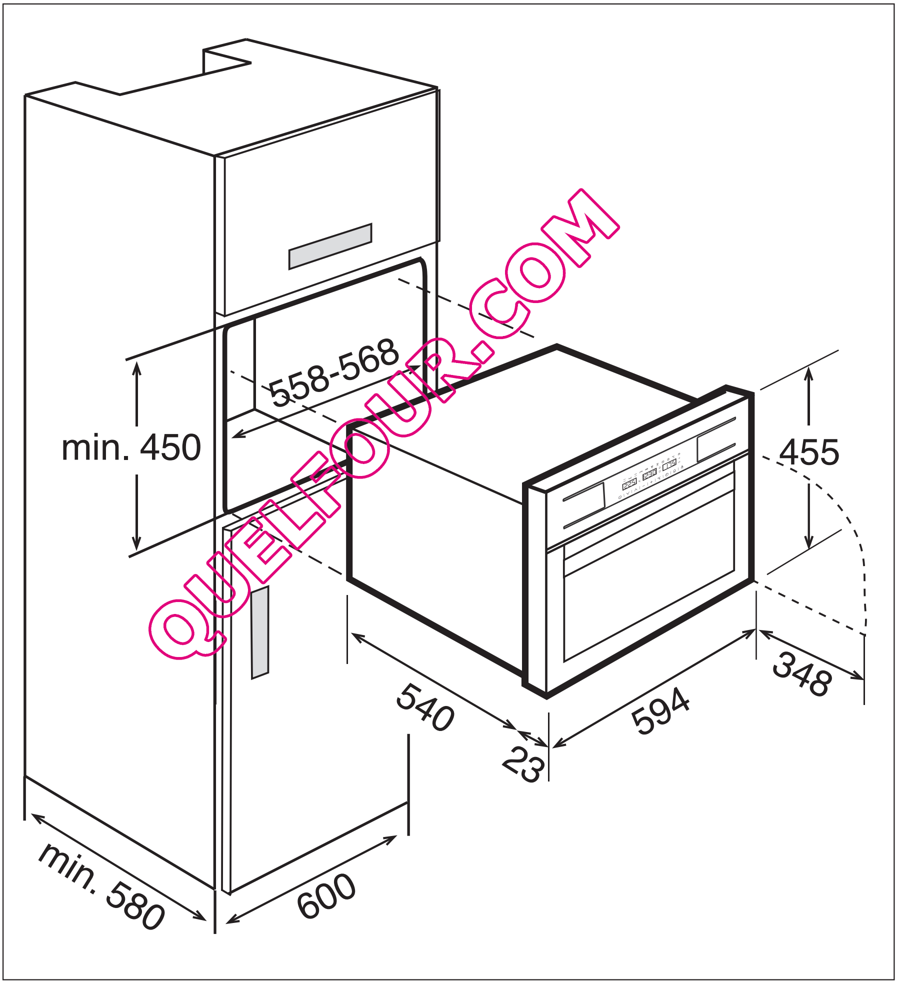


- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange.
  Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
  After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.

Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

1. Introduce the oven into the kitchen unit, taking care not to trap the cable.
2. Fix the oven to the unit by means of the 2 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.
3. Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.



POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur:
www.aeg-electrolux.com/shop

SOMMAIRE

Les symboles suivants sont employés dans ce manuel d'utilisation :

⚠
L'information importante au sujet de votre sûreté et information personnelles sur la façon dont éviter endommager appareil

ℹ
Informations générales et bouts.

Information sur l'environnement.

Sujet au changement sans communication préalable.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et afin de garantir une utilisation correcte, avant d'installer et d'utiliser pour la première fois cet appareil électroménager, lisez attentivement la notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements. Pour éviter des erreurs et des accidents inutiles, il est important de s'assurer que toutes les personnes utilisant l'appareil électroménager connaissent son fonctionnement et ses mesures de sécurité. Rangez ces instructions et assurez-vous de les conserver avec l'appareil électroménager si vous le déplacez ou le vendez, afin que toute personne l'utilisant au cours de sa durée de vie soit informée de son utilisation et des avertissements de sécurité.

Utilisation correcte

- Le four doit toujours fonctionner porte fermée.
- Le fabricant ne sera en aucun cas responsable si le four est utilisé à des fins autres que domestiques.
- Utilisez le four uniquement lorsqu'il est installé dans une cuisine.
- Ne laissez pas d'huile, de graisse ni de matières inflammables à l'intérieur du four, car cela peut être dangereux lorsque le four est mis en marche.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte du four car vous pourriez l'endommager et cela pourrait être dangereux pour vous.
- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier aluminium car cela pourrait affecter la cuisson et endommager l'émail intérieur du four.
- Pour utiliser le four, introduisez la plaque ou la grille fournie dans les guides latéraux intérieurs. Les plaques et les grilles sont pourvues d'un système permettant de les retirer partiellement et facilitant leur manipulation.
- Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plaques et les grilles.
- Ne versez pas d'eau sur la sole lorsque le four fonctionne car cela pourrait endommager l'émail.
- Lorsque vous utilisez le four, ouvrez la porte le moins possible afin de réduire la consommation d'électricité.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous devez intervenir à l'intérieur du four chaud.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte afin de faciliter la ventilation et la sortie des odeurs provenant de l'intérieur.
- Pour les recettes à forte teneur en liquide, il est normal que de la condensation se forme sur la porte du four.

Sécurité enfants

- Cet appareil électroménager n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Il faut surveiller les jeunes enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil électroménager.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, car il peut atteindre des températures élevées.

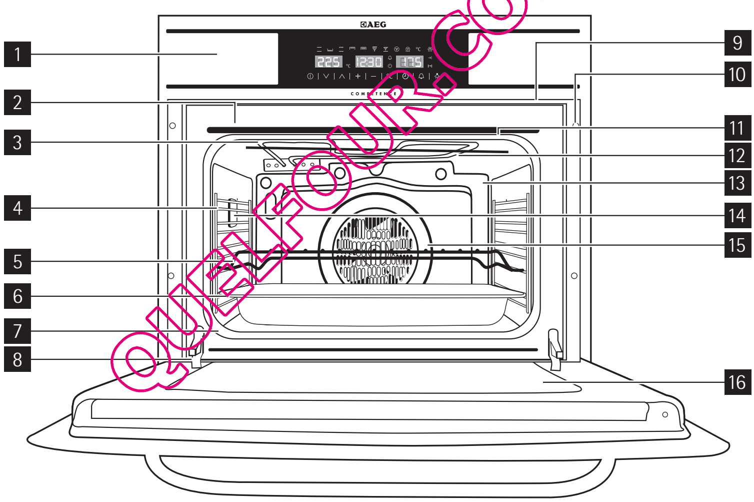
Installation

- Vérifiez que le four n'a subi aucun dommage pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil électroménager endommagé. Si votre four est endommagé, contactez votre fournisseur.

- Retirez tout l'emballage avant de l'utiliser.
- Tous les travaux électriques nécessaires pour installer cet appareil électroménager doivent être effectués par une personne qualifiée et compétente.
- Pour des raisons de sécurité, ne changez pas les spécifications et n'essayez pas de modifier ce produit.
- N'utilisez pas le four si le câble d'alimentation électrique est endommagé ou si le panneau de commandes, la partie supérieure ou la base sont endommagés, de sorte qu'il soit possible d'accéder à l'intérieur de l'appareil électroménager. Contactez votre service technique local pour éviter tout danger.
- Ne percez pas les côtés du four afin d'éviter d'endommager les composants hydrauliques et électriques.

Attention!
Pour réaliser le branchement électrique, suivez attentivement les instructions des sections correspondantes.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1	Tableau de commandes	9	Sortie d'air
2	Joint de porte	10	Fixation à l'unité
3	Gril	11	Écran du gril
4	Support chromé + rails télescopiques (*)	12	Évacuation de la fumée
5	Grille	13	Panneau arrière
6	Plaque	14	Lumière
7	Charnière	15	Ventilateur
8	Porte	16	Vitre intérieure de la porte

(*) Il est possible que cette caractéristique ne soit pas présente sur tous les modèles.

Glissières télescopiques du four (KE 7415001)

2 rails latéraux avec 1 glissières télescopiques.

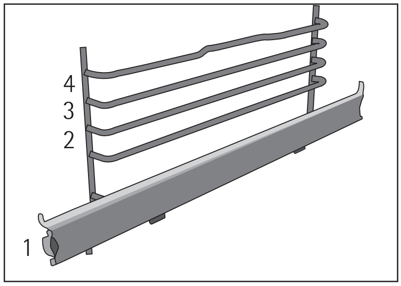
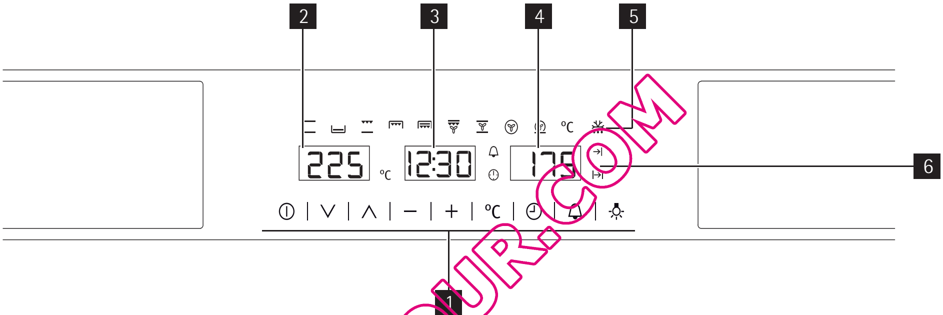


TABLEAU DE COMMANDES



1 Boutons
2 Indicateur de température
3 Indicateur de temps
4 Indicateur des fonctions de temps
5 Fonctions du four
6 Voyants indicateurs

Le four ne fonctionne que si l'heure a été définie.
Le four peut cependant être utilisé sans avoir été programmé.

Boutons	Fonction
⏻	Pour brancher ou débrancher le four
∨ ∧	Pour sélectionner les fonctions du four
+ –	Pour régler la température et la durée ou le niveau de décongélation
°C	Pour régler les valeurs des températures
◷	Pour sélectionner les fonctions de l'horloge
🔔	Pour régler la minuterie
☼	Pour allumer et éteindre la lumière

Voyants indicateurs	
Température du four °C	Clignote pendant le réglage de la température.
Durée de la cuisson	S'allume lors de la programmation du temps de cuisson et commence à clignoter lorsque celui-ci est écoulé.
Fin de la cuisson	Il s'allume lors de la programmation de la fin de la cuisson et commence à clignoter lorsque la cuisson s'achève.
Minuterie	S'allume lors de l'activation de l'alarme de la minuterie.
Heure	Il clignote lors du réglage de l'heure.

FONCTIONS DU FOUR

Traditionnelle	Utilisée pour les biscuits et les tartes lorsque la chaleur doit être uniforme pour obtenir une texture moelleuse.
Sole	Chauffe uniquement par le bas. Idéale pour réchauffer des plats et élaborer des gâteaux, etc.
Gril et sole	Spécialement conçue pour les rôtis. Peut être utilisée avec n'importe quel morceau, quelle que soit sa taille.
Gril simple	Pour préparer des plats . Elle permet de dorer l'extérieur sans modifier l'intérieur des aliments. Idéale pour des morceaux plats, comme des steaks, des côtelettes, du poisson et du pain grillé.
Gril double	Permet de cuisiner des surfaces plus volumineuses qu'avec le gril simple, et grâce à sa puissance accrue, elle réduit le temps de cuisson des aliments.
Gril double et ventilateur	Permet de rôtir de manière uniforme tout en dorant en surface. Idéale pour les grillades. Spécialement conçue pour les morceaux de grande taille, comme des volailles, etc. Il est recommandé de placer le morceau sur la grille avec une plaque en dessous afin de récupérer le jus de cuisson.
Conventionnelle et ventilateur	Idéale pour les rôtis et gâteaux. Le ventilateur diffuse la chaleur à l'intérieur du four pour réduire le temps et la température de cuisson.
Turbo	Le ventilateur répartit la chaleur produite grâce à un élément situé à l'arrière du four. Grâce à la diffusion uniforme de la chaleur, il est possible de rôtir et d'enfourner sur deux hauteurs en même temps.

Sole et ventilateur		Idéale pour les pizzas, gâteaux et tartes aux fruits ou biscuits.
Cuisson à basse température	°C	Conçue pour cuisiner des ragoûts, etc. au style traditionnel, et pour toutes les recettes nécessitant des temps de cuisson longs avec peu de chaleur. Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons d'utiliser des casseroles avec des couvercles, mais il faut toujours vérifier qu'elles sont adaptées à cet appareil électroménager.
Décongélation		Pour décongeler par ex. des tartes et des flans, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres aliments surgelés.

Attention!
Quand vous utilisez les fonctions gril, gril double ou gril double et ventilateur, la porte doit rester fermée.

Recommandations pour décongeler des aliments

La fonction décongélation fonctionne avec un système d'air chaud à 2 niveaux. HI sert pour la viande en général et LO pour les poissons, tartes, gâteaux ainsi que pour le pain. Si vous sélectionnez la fonction Décongélation, réglez HI ou LO sur l'indicateur de température d'abord à l'aide du bouton de température **°C** et ensuite avec les boutons + −.

- Il faut placer les aliments sans emballage sur la plaque du four ou dans un récipient.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poisson, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque en dessous pour récupérer le jus.
- La viande et le poisson n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Les condiments peuvent être ajoutés lorsque la surface est déjà ramollie.
- Les aliments doivent être cuisinés une fois décongelés.
- Ne recongelez pas des aliments qui ont été décongelés.

Veuillez consulter le tableau suivant indiquant les temps de décongélation et les niveaux de température:

ALIMENT	NIVEAU BAS (LO)		NIVEAU HAUT (HI)	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	1/2 Kg	35 min		
Gâteau	1/2 Kg	25 min		
Poisson	1/2 Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Entrecôte			1/2 Kg	40 min
Viande hachée			1/2 Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four. Des résidus de graisse et autres, produits lors du processus de fabrication, peuvent rester. Pour les éliminer, procédez ainsi :

- Retirez l'emballage, plastiques de protection inclus, le cas échéant.
- Sélectionnez la fonction ou 2 à 200°C pendant une heure. Pour ce faire, consultez la liste des caractéristiques fournie dans cette notice.
- Pour refroidir le four, ouvrez la porte afin de faciliter la ventilation et la sortie des odeurs provenant de l'intérieur.
- Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

De la fumée ou des odeurs peuvent survenir lors de la première utilisation, la cuisine devra donc être correctement ventilée.

UTILISATION DU FOUR

En cas d'interruption de l'alimentation électrique, tous les réglages seront effacés (heure, réglages de programmation ou programmation en cours). Lorsque l'alimentation électrique reviendra, les chiffres à l'écran clignoteront et l'horloge / minuterie devra être réglée à nouveau.

Attention !

Cette horloge électronique est équipée de la technologie Touch-Control (écran tactile). Pour l'utiliser, il suffit de toucher les symboles qui figurent sur le tableau de commandes.

La sensibilité de l'écran tactile s'adapte constamment aux conditions extérieures.

Lorsque vous branchez le four, assurez-vous que la surface vitrée du tableau de commandes est toujours propre et dépourvue de résidus.

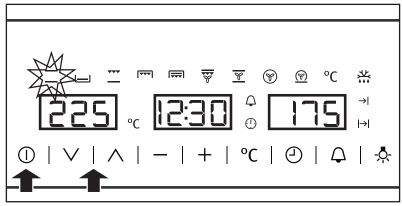
Si l'horloge ne répond pas correctement lorsque vous touchez la vitre avec le doigt, il faudra alors débrancher le four puis le rebrancher après quelques secondes. Les boutons se régleront alors automatiquement et réagiront à nouveau au contrôle tactile.

Réglage de l'horloge électronique

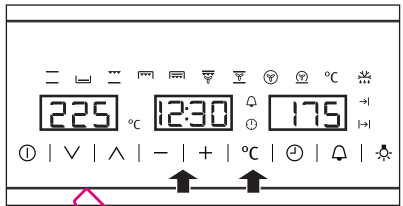
Lorsque vous mettrez en route le four, 12:00 se met à clignoter sur l'horloge. Réglez l'horloge à l'aide des symboles + − du tableau.
Vous entendrez 2 bips qui confirmeront que le réglage de l'heure a été réalisé.
Si vous souhaitez modifier l'heure, vous devez éteindre le four. Touchez le bouton de l'horloge jusqu'à ce que l'indicateur commence à clignoter.
Modifiez l'heure à l'aide des boutons + −. Vous entendrez ensuite deux nouveaux bips qui confirmeront le réglage du changement d'heure.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner:

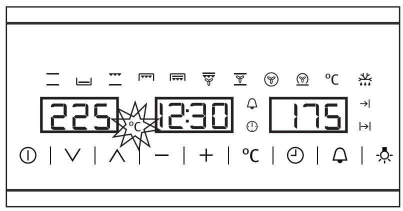


1 Appuyez sur le bouton On ⓘ.
2 Appuyez sur ∨ ∧ pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.
3 L'indicateur de température affichera la température prédéfinie pour cette fonction de cuisson.
Appuyez sur le bouton de température **°C** afin de la modifier. Sélectionnez la température souhaitée en appuyant sur les boutons + −.



4 La cavité supérieure du four commencera à chauffer.
Les fonctions lanceront la fonction de chauffage rapide pendant quelques minutes. Le four émettra un bip lorsqu'il atteindra la température sélectionnée.

Attention !
Cette fonction de préchauffage active le moteur turbo situé à l'arrière de la cavité supérieure du four.

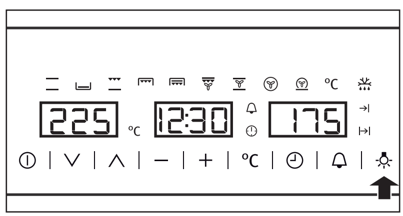


5 Pendant le chauffage du four, le symbole des degrés clignotera sur l'indicateur de température pour indiquer que l'aliment est en train de cuire.
6 Appuyez sur le bouton Off ⓘ pour arrêter la cuisson.

Attention !
Une fois la cuisson achevée, la fonction de refroidissement du four restera activée jusqu'à ce que la température à l'intérieur descende au niveau approprié.

Éclairage du four

La lumière intérieure s'allumera:



- Lors de l'ouverture de la porte du four. Si la porte ne se ferme pas au bout d'un certain temps, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lors de la sélection d'une fonction de cuisson.
  La lumière s'éteindra au bout d'un certain temps.

Si vous souhaitez allumer la lumière pendant la cuisson, touchez simplement le bouton Lumière du four ☼. Pour éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur ce même bouton.

Fonctions de l'horloge électronique

Fonctions du programmateur électronique	
Durée de la cuisson |→|	Cette fonction vous permet de programmer la durée de cuisson. Une fois ce temps écoulé, le four s'éteindra automatiquement. Programmation du temps de cuisson. 1 Appuyez sur le bouton de l'horloge ◷. Le symbole |→| s'allumera. 2 Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons + −. 3 Vous entendrez deux bips consécutifs et l'écran affichera le temps de cuisson restant. Le symbole |→| se mettra à clignoter lentement pour signaler que le four va s'éteindre automatiquement. 4 Sélectionnez une fonction de cuisson et une température. 5 Une fois le temps de cuisson achevé, le four s'éteindra, une alarme sonore se déclenchera et le symbole |→| se mettra à clignoter plus rapidement. 6 Appuyez sur n'importe quel bouton du tableau de commandes pour arrêter l'alarme. Vous pourrez changer le temps programmé à tout moment en appuyant sur le bouton de l'horloge ◷ et ensuite sur les boutons + −. Vous entendrez ensuite deux nouveaux bips qui confirmeront le réglage du changement d'heure.
Fin de la cuisson →|	Cette fonction vous permet de programmer la fin de la cuisson, après laquelle le four s'éteindra automatiquement. Programmation de l'heure de fin de cuisson: 1 Appuyez sur le bouton de l'horloge ◷ plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole →| s'allume. 2 Sélectionnez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les boutons + −. 3 Vous entendrez deux bips consécutifs et l'écran affichera le temps de cuisson restant. Le symbole →| se mettra à clignoter lentement pour signaler que le four va s'éteindre automatiquement. 4 Sélectionnez une fonction de cuisson et une température. 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteindra, une alarme sonore se déclenchera et le symbole →| se mettra à clignoter plus rapidement. 6 Appuyez sur n'importe quel bouton du tableau de commandes pour arrêter l'alarme. Il est possible de modifier l'heure programmée de fin de cuisson à tout moment en appuyant d'abord sur le bouton de l'horloge ◷ jusqu'à ce que le symbole →| se mette à clignoter, et ensuite sur les boutons + −. Vous entendrez ensuite deux nouveaux bips qui confirmeront le réglage du changement d'heure. Vous pourrez utiliser cette fonction même si vous êtes déjà en train de cuisiner avec le four. Dans ce cas, veuillez suivre les instructions ci-dessus à l'exception de l'étape 4.

Fonctions du programmateur électronique	
Temps de cuisson et fin de la cuisson combinés	Cette fonction permet de programmer de manière simultanée le temps de cuisson et la fin de la cuisson. Avec cette fonction, le four s'allume automatiquement à l'heure réglée et fonctionne pendant le temps de cuisson pour lequel il a été programmé. Il s'éteint automatiquement à l'heure définie. 1 Appuyez sur le bouton de l'horloge ◷. Le symbole |→| s'allumera. 2 Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons + −. 3 Vous entendrez deux bips consécutifs et l'indicateur affichera le temps de cuisson restant. Le symbole |→| clignotera lentement. 4 Appuyez sur le bouton de l'horloge ◷ plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole →| s'allume. 5 Sélectionnez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les boutons + −. 6 La confirmation sera signalée par deux bips. L'heure actuelle s'affichera à l'écran et le symbole →| restera allumé. 7 Sélectionnez une fonction de cuisson et une température. 8 Le four restera éteint, avec le symbole →| allumé et le symbole |→| en train de clignoter lentement. L'horloge affichera l'heure actuelle et la lumière intérieure restera éteinte. Le four est maintenant programmé. 9 Lorsqu'il sera temps de commencer la cuisson, le four s'allumera et fonctionnera pendant le temps de cuisson programmé. L'indicateur de la fonction de temps affichera le temps de cuisson restant. 10 Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteindra, une alarme sonore se déclenchera et les symboles |→| et →| se mettront à clignoter. 11 Appuyez sur n'importe quel bouton du tableau de commandes pour arrêter l'alarme. Si vous souhaitez modifier l'heure de fin de cuisson alors que le four est toujours en fonctionnement, appuyez sur le bouton de l'horloge jusqu'à que ce que le symbole →| se mette à clignoter. Modifiez le temps de fin de cuisson en appuyant sur les boutons + −. Vous entendrez ensuite deux nouveaux bips qui confirmeront le réglage du changement d'heure.
Minuterie 🔔	Vous entendrez un bip à la fin du temps programmé, que le four soit allumé ou éteint. Programmation de la minuterie: 1 Appuyez sur le bouton de la minuterie 🔔. Le symbole 🔔 s'allumera. 2 Sélectionnez le temps au bout duquel devra se déclencher l'alarme à l'aide des boutons + −. 3 Vous entendrez ensuite deux bips, l'écran affichera le temps restant avant le déclenchement de l'alarme et le symbole 🔔 clignotera lentement pour indiquer que la minuterie a été réglée. 4 Une fois le temps programmé écoulé, une alarme se déclenchera et le symbole 🔔 commencera à clignoter plus vite. 5 Appuyez sur n'importe quel bouton du tableau de commandes pour arrêter l'alarme. Vous pourrez changer le temps programmé à tout moment en appuyant d'abord sur le bouton de minuterie 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 se mette à clignoter et ensuite sur les boutons + −. Vous entendrez ensuite deux nouveaux bips qui confirmeront le réglage du changement d'heure.

TABLEAUX DE CUISSON

Les tableaux de cuisson donnent des exemples de températures et de temps approximatifs de cuisson. Le mode de cuisson dépend du modèle. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de préchauffer le four avec la fonction ou pendant 10 minutes.

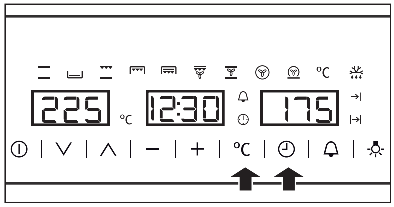
ENTRÉES	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Riz au four	1,0	Basse		180-200	25-30	Plaque peu profonde
				170-190	20-25	
Tourte	1,2	Intermédiaire		170-190	45-50	Plaque
				160-180	30-35	
Feuilleté de légumes	1,0	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque peu profonde
				180-200	25-30	
		Basse		170-190	35-40	
Galette de légumes	1,0	Intermédiaire		190-210	55-60	Plaque peu profonde
				170-190	45-50	
Pommes de terre au four	1,0	Basse		180-200	55-60	Plaque
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermédiaire		190-210	15-20	Grille
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermédiaire		180-200	40-45	Moule à quiche
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Tomates farcies	0,8	Intermédiaire		170-190	10-12	Plaque
				160-180	10-12	
Lasagnes	1,0	Intermédiaire		180-200	8-10	Plaque peu profonde

VIANDES	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (ºC)	Temps (min)	Récipient
Cochon de lait	1,4	Intermédiaire		190-210	70-75	Plaque
				170-190	70-75	
Lapin	1,2	Intermédiaire		180-200	55-60	Plaque
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Agneau	1,0	Intermédiaire		190-210	50-55	Plaque
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Echine de porc	0,6	Intermédiaire		170-190	35-40	Plaque
				170-190	40-45	
Poulet	1,2	Basse		190-210	50-55	Plaque
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Intermédiaire		190-210	30-35	Plaque
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Aloyau feuilleté	1,0	Intermédiaire		180-200	35-40	Plaque
				160-180	30-35	
Brochettes	0,3	Haute		180-200	10-12	Grille
Saucisses	0,6	Haute		190-210	10-15	Grille

POISSON	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Daurade	1,0	Intermédiaire		180-200	25-30	Plaque
				170-190	20-25	
Daurade au sel	1,0	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque
				180-200	25-30	
Sole	1,0	Intermédiaire		170-190	15-20	Plaque
				160-180	10-15	
Loup	1,0	Intermédiaire		190-210	20-25	Plaque
				180-200	10-15	
Colin	1,1	Intermédiaire		190-210	25-30	Plaque
				180-200	20-25	
Terrine de poisson	1,1	Intermédiaire		190-210	60-65	Casserole
				190-210	60-65	
Saumon en papillote	1,0	Intermédiaire		180-200	20-25	Plaque
				170-190	15-20	
Truite	1,1	Intermédiaire		190-210	20-25	Plaque
				180-200	15-20	
Filet de poisson	1,0	Haute		170-190	15-20	Grille
Sardines	1,0	Haute		180-200	10-15	Grille

GÂTEAUX ET DESSERTS	Poids (Kg)	Position de la plaque	Mode de cuisson	Températ. (°C)	Temps (min)	Récipient
Gâteau	0,5	Intermédiaire		150-170	35-40	Moule à tarte
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Gâteau roulé	0,5	Intermédiaire		170-190	10-15	Plaque
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermédiaire		160-180	55-60	Moule à pain
				150-170	50-55	
Biscuits	1,0	Intermédiaire		160-180	20-25	Plaque
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Intermédiaire		170-190	20-25	Plaque
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Intermédiaire		160-180	20-25	Plaque
				160-180	20-25	
Pommes au four	0,5	Intermédiaire		180-200	30-35	Plaque
				170-190	20-25	
Meringue	0,35	Intermédiaire		100-120	70-75	Plaque
				100-120	60-65	
Bananes au four	0,5	Intermédiaire		180-200	20-25	Casserole
				170-190	15-20	
Cake	0,6	Intermédiaire		170-190	55-60	Moule à tarte
				160-180	50-55	
Tarte aux pommes	0,8	Intermédiaire		170-190	45-50	Plaque
				160-180	40-45	
Gâteau au fromage	0,8	Intermédiaire		180-200	40-45	Moule à gâteau au fromage
				170-190	40-45	

FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS



Cette fonction verrouille le four pour éviter que les enfants ne jouent avec.
Pour activer cette fonction, appuyez sur les boutons ⏲ et °C jusqu'à ce qu'un long bip retentisse.
Le four est alors verrouillé.
Si le four est éteint, vous pourrez lire le mot SAFE (sûr) sur l'indicateur de temps.
Lorsque le four est allumé, tous les boutons sont verrouillés sauf le bouton de déconnexion ⏻.
Pour désactiver la sécurité pour enfants, appuyez sur les boutons ⏲ et °C simultanément jusqu'à ce qu'un long bip retentisse et que le mot SAFE disparaisse de l'écran.

ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR

Le four s'arrête automatiquement s'il n'est pas éteint au bout d'un certain temps ou si la température n'est pas modifiée.
Le four s'arrête lorsque la température est de :

50-120°C	au bout de	12,5 heures
120-200°C	au bout de	8,5 heures
200-250°C	au bout de	5,5 heures

Appuyez sur n'importe quel bouton de l'appareil après un arrêt automatique.

L'arrêt automatique est annulé lorsque la fonction de l'horloge DURÉE |→| ou FIN →| est réglée.

FONCTION DE NETTOYAGE À L'EAU

À propos de cette fonction

Pour assurer un fonctionnement correct, cet appareil électroménager devra être nettoyé fréquemment afin d'éliminer les résidus d'aliments ou de graisse. Cette fonction permet de vous faciliter le processus de nettoyage.

Comment fonctionne-t-elle?

Avec de la chaleur, de la vapeur et quelques gouttes de liquide vaisselle, les résidus d'aliments se détachent et se ramollissent suffisamment pour faciliter leur élimination, tout en évitant de frotter l'émail.

Comment l'utiliser

- Retirez tous les accessoires du four avant d'utiliser cette fonction.
- Versez environ 500 ml d'eau avec quelques gouttes de liquide vaisselle sur une grande éponge absorbante (taille recommandée : 360 x 300 mm), que vous devrez placer sur la sole du four. Si l'intérieur du four est très sale, laissez-la s'imbiber de la solution pendant un moment avant de lancer la fonction.
- Fermez la porte du four et sélectionnez la fonction de la partie inférieure du four.
- Réglez la commande du thermostat sur 220°C.

- Réglez le programme de temps de cuisson sur 4 minutes en utilisant les boutons de fonction de l'horloge électronique. La température du four augmentera.
- Réglez l'alarme de la minuterie sur 21 minutes à l'aide des boutons de fonction de l'horloge électronique.
- 4 minutes plus tard, une alarme sonore retentira et le four s'éteindra automatiquement.
- Placez la fonction du four et la commande du thermostat sur zéro. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.
- Le cycle de nettoyage dure 21 minutes. Une fois achevé, une alarme retentira
- Une fois le nettoyage terminé, assurez-vous d'éteindre l'appareil électroménager.
- Utilisez la grande éponge absorbante pour éliminer l'excès d'eau à l'intérieur du four.
- Vous pouvez maintenant nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau savonneuse et une brosse douce en plastique, un chiffon, une éponge ou tout autre ustensile non abrasif.
- Pour la saleté difficile à éliminer, utilisez une spatule spéciale (par ex., une spatule pour vitrocéramique).
- Nettoyez abondamment l'intérieur du four avec de l'eau et un chiffon. Séchez-le bien ensuite avec un chiffon sec et doux. Assurez-vous de nettoyer et de sécher dedans et autour de l'appareil électroménager, surtout les joints de la porte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention !
Avant d'effectuer toute intervention, débranchez l'alimentation électrique principale de l'appareil électroménager.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer les résidus d'aliments et de graisse car ils peuvent dégager de la fumée ou des odeurs et entraîner l'apparition de taches.
- Le four étant froid, sur les surfaces en émail (par ex., la sole du four), utilisez une brosse en nylon ou une éponge avec de l'eau savonneuse chaude. Si vous utilisez des produits spécialement conçus pour nettoyer les fours, appliquez-les uniquement sur les surfaces en émail en respectant les instructions du fabricant.

Attention !
Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec de la vapeur ou de l'eau sous pression. N'utilisez pas non plus d'éponges métalliques ou de matériaux pouvant rayer l'émail.

Nettoyage de l'extérieur du four et des accessoires

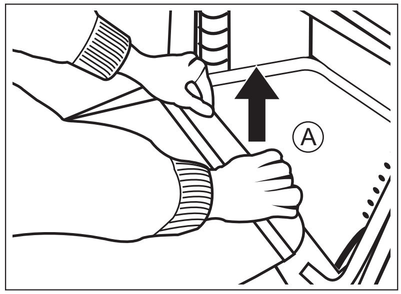
Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède et savonneuse, ou avec un détergeant doux.

Attention !
N'utilisez pas d'éponges métalliques ou de poudres de nettoyage pouvant rayer l'émail. Sur les surfaces en inox, procédez avec soin et utilisez des éponges ou des chiffons ne rayant pas. Pour nettoyer l'extérieur du four, n'essayez pas de retirer les commandes car, pour ce faire, il faut d'abord retirer le four de la cuisine.

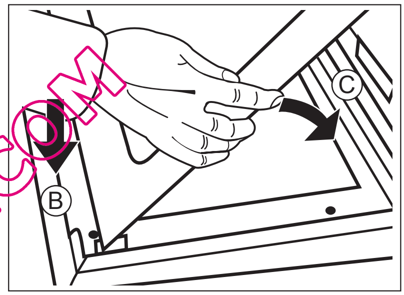
Nettoyage de la vitre intérieure de la porte

Attention !
Faites attention : la porte du four se ferme lorsque l'on retire la vitre intérieure.

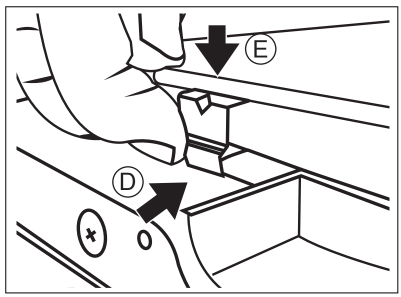
1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez la vitre vers le haut depuis la partie inférieure (A).
3. La vitre intérieure sera libérée. Retirez-la.
4. Nettoyez la vitre intérieure et l'intérieur de la porte du four.



5. Introduisez les supports de la vitre intérieure.
6. Introduisez la vitre dans la porte (C) dans les rainures de la partie supérieure de cette dernière (B).



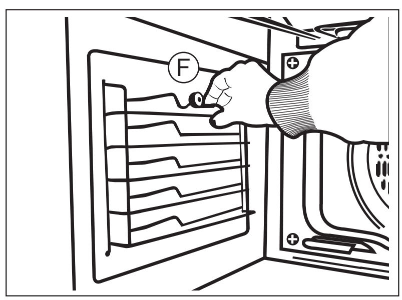
7. La vitre se fixe à la porte en serrant les deux supports inférieurs (D) tout en poussant la vitre vers l'intérieur de la porte (E).



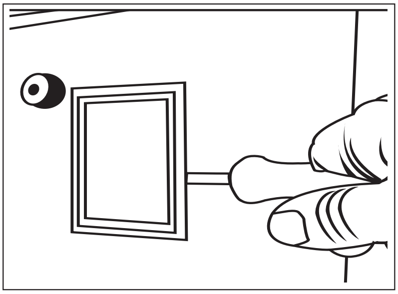
Remplacer l'ampoule du four

Attention !
Pour remplacer l'ampoule, assurez-vous tout d'abord que le four est bien débranché.

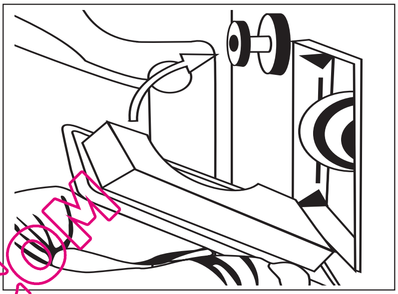
1. Retirez les supports chromés en desserrant la vis (F).



2. Retirez la lentille du support de la lampe à l'aide d'un outil adapté.
   Remplacez l'ampoule.



3. Replacez la lentille en vous assurant qu'elle s'encastre dans la position correcte sans la forcer.



L'ampoule de rechange doit supporter des températures allant jusqu'à 300°C. Il est possible de commander ces ampoules auprès du service technique Electrolux.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Le symbole sur le produit ou son emballage indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Il doit, au contraire, être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Avec une mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé de l'homme, qui pourraient découler d'une gestion incorrecte des déchets. Veuillez contacter votre mairie, son service de collecte des déchets ou la boutique où vous avez acheté ce produit.

Emballage écologique

Les matériaux de l'emballage sont totalement recyclables et réutilisables. Demandez aux autorités locales les normes d'élimination de ce matériau.

QUE FAIRE SI...

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas correctement, veuillez procéder aux vérifications suivantes avant de contacter le Service technique d'Electrolux.

Problème	Solution
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez le branchement au réseau électrique. Vérifiez les fusibles et le limiteur de courant de l'installation. Vérifiez si l'horloge se trouve en mode manuel ou programmé. Vérifiez la position des sélecteurs de fonction et de température.
La lumière à l'intérieur du four ne fonctionne pas	Remplacez l'ampoule. Vérifiez qu'elle est installée conformément à la notice.
De la fumée sort lorsque le four fonctionne	Ceci est normal lors de la première utilisation. Nettoyez régulièrement le four. Diminuez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque. N'utilisez pas une température supérieure à celle indiquée dans les tableaux de cuisson.
Impossible d'obtenir les résultats de cuisson souhaités	Consultez les tableaux de cuisson pour apprendre à utiliser le four.
La vapeur et la condensation s'accumulent sur les aliments et à l'intérieur du four	A la fin du processus de cuisson, ne laissez pas les plaques dans le four pendant plus de 15-20 minutes.
Le ventilateur du four fait du bruit	Vérifiez que la plaque et les aliments ne vibrent pas au contact du panneau arrière du four.
L'écran indique « 12:00 »	Réglez l'heure (voir la section « Réglage de l'heure »),

Attention !
Si le problème persiste malgré ces recommandations, contactez le Service d'assistance technique.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Si l'équipement ne fonctionne pas, contactez le Service technique et informez-les du problème en indiquant:

1. Le numéro de série (S-No)
2. Le modèle de l'appareil électroménager (Model)
3. Le numéro du produit (PNC)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de la partie inférieure du four lorsque vous ouvrez la porte.

L'appareil que vous venez d'acquérir respecte les directives européennes en matière de sécurité du matériel électrique (73/23/CEE) et de compatibilité électromagnétique (89/336/CEE).

INSTALLATION

Ces informations sont destinées à l'installateur, la personne responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même le four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.

L'installation ne doit être réalisée que par un électricien qualifié, qui devra s'assurer de respecter la réglementation s'appliquant à l'installation.

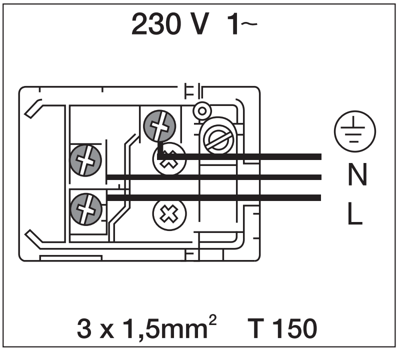
Avant l'installation. Commentaires

- Pour déballer le four, tirez sur la languette située sur la partie inférieure de la boîte.
- Un espace des dimensions indiquées sur l'image et une profondeur minimale de 580 mm sont nécessaires dans la cuisine. (Voir l'image de la page 45 qui décrit la mise en place du four).
- Pour installer les fours multifonction, la partie arrière de l'unité ne doit présenter aucun élément saillant (renforts, tuyaux, prises, etc).
- L'adhésif utilisé pour le cache plastique du meuble de la cuisine doit pouvoir supporter des températures supérieures à 85°C.

Branchement électrique. Obligations légales

L'installateur devra vérifier que :

- La tension et la fréquence du courant correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Le schéma des connexions est indiqué sur l'illustration suivante :

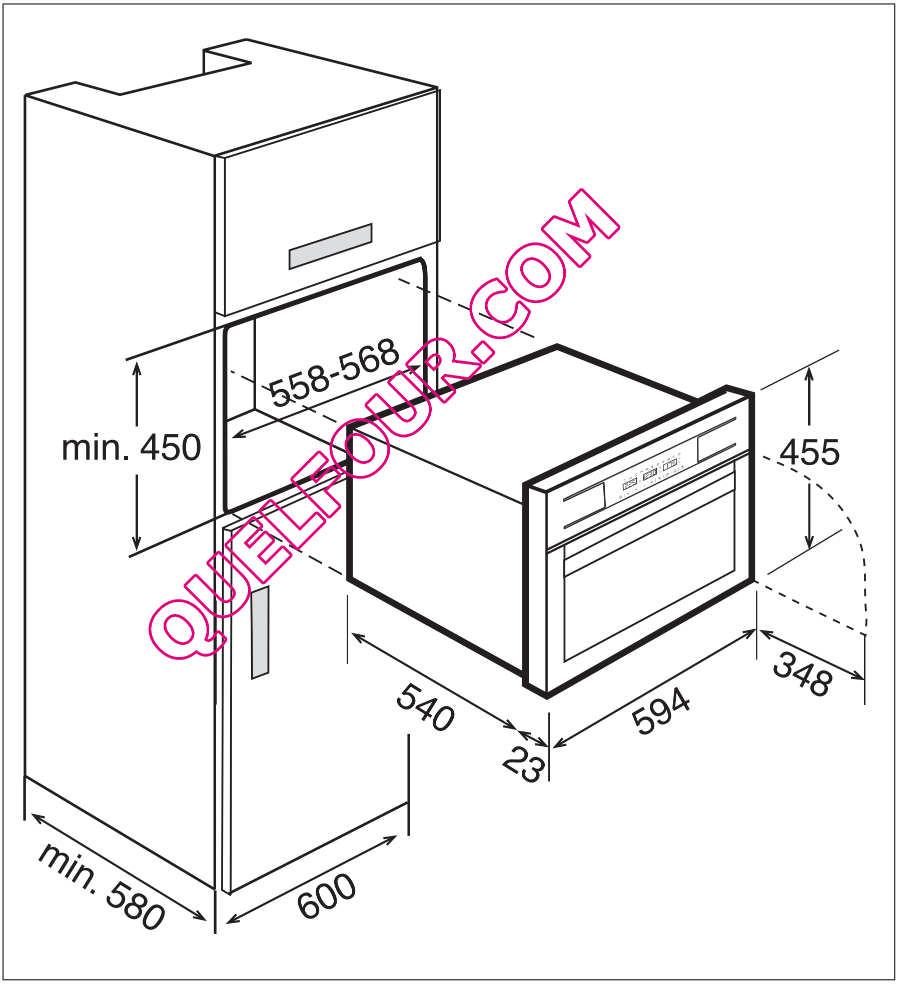


- Le branchement électrique dispose d'une prise de terre adéquate, conformément à la législation en vigueur.
- Le branchement doit être réalisé avec un interrupteur omnipolaire de taille adaptée au courant qu'il doit supporter. Il doit y avoir une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts afin de permettre le débranchement en cas d'urgence, de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule.
  Le câble de terre ne devra en aucun cas passer par cet interrupteur.
  Une fois le branchement électrique achevé, vérifiez que tous les composants électriques du four fonctionnent.

Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique :

1. Introduisez le four dans la cuisine en veillant à ne pas coincer le câble.
2. Fixez le four à l'unité en insérant les 2 vis fournies dans les orifices visibles en ouvrant la porte.
3. Vérifiez que l'extérieur du four n'est pas en contact avec les côtés de l'unité et qu'il y a un espace minimum de 2 mm entre eux.



FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter:
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALTSVERZEICHNIS

Die folgenden Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

⚠ Wichtige Informationen hinsichtlich Ihre persönliche Sicherheit und Informationen über, wie man die Beschädigung vermeidet Gerät

ℹ Allgemeine Informationen und Spitzen.

Umweltinformation.

Abhängig von Änderung ohne Nachricht.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Für Ihre Sicherheit und zur Gewährleistung eines korrekten Einsatzes bitten wir Sie, vor der Installation und dem ersten Gebrauch das Anwenderhandbuch mit seinen Ratschlägen und Warnungen aufmerksam durchzulesen. Um Fehler und unnötige Unfälle zu vermeiden, ist es wichtig, sicherzustellen, dass alle Personen, die das Elektrogerät benutzen, dessen Funktionsweise und die Sicherheitsmaßnahmen kennen. Bewahren Sie diese Anweisungen auf. Stellen Sie bitte auch sicher, dass sie bei Umstellung oder Verkauf mit dem Elektrogerät aufbewahrt werden, sodass jeder, der es während seiner Lebensdauer benutzt, über dessen Gebrauch und Sicherheit informiert ist.

Sachgemäße Nutzung

- Die Backofentür muss während des Betriebs immer geschlossen sein.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn der Backofen für andere Verwendungszwecke als im Haushalt eingesetzt wird.
- Verwenden Sie den Backofen nur, wenn er in einer Küche eingebaut ist.
- Bewahren Sie weder Öl, Fett noch brennbare Materialien im Backofeninneren auf, da sie beim Einschalten des Backofens eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.
- Stützen Sie sich nicht auf der geöffneten Backofentür ab und setzen Sie sich nicht darauf, da Sie sie beschädigen und sich selbst gefährden könnten.
- Decken Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie ab, da dadurch der Garablauf beeinträchtigt und die Emaille im Backofeninnern beschädigt werden könnte.
- Schieben Sie zum Gebrauch des Backofens das zum Lieferumfang gehörende Blech oder den Rost auf die seitlichen Führungsschienen. Bleche und Roste sind mit einem System versehen, das deren teilweise Entnahme ermöglicht und den Umgang erleichtert.
- Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die Bleche und Roste.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, während er in Betrieb ist, da die Emaille beschädigt werden könnte.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backofenbetriebs so wenig wie möglich, um den Stromverbrauch gering zu halten.
- Tragen Sie bei evtl. Handhabungen im heißen Backofen Handschuhe.
- Öffnen Sie die Backofentür, um den Backofen abzukühlen und das Entweichen der Gerüche aus dem Backofeninnern zu fördern.
- Bei Rezepten mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist es normal, dass sich auf der Backofentür Kondensationen bilden.

Kindersicherung

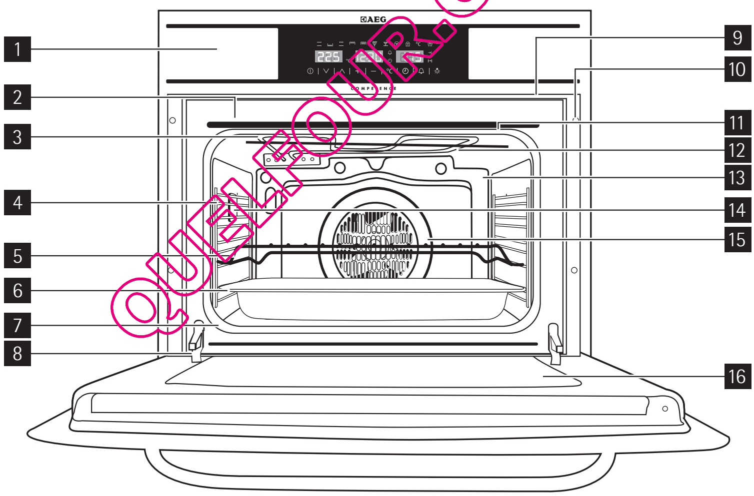
- Dieses Elektrogerät ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder Behinderte ohne Aufsicht vorgesehen. Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu vermeiden, dass sie mit dem Elektrogerät spielen.
- Vermeiden Sie bitte, dass sich Kinder dem laufenden Backofen nähern können, da er sehr hohe Temperaturen erreichen kann.

Installation

- Prüfen Sie bitte nach, ob der Backofen keine Transportschäden erlitten hat. Schließen Sie niemals ein beschädigtes Elektrogerät an. Sollte Ihr Backofen beschädigt sein, müssen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung setzen.
- Entfernen Sie bitte vor Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial.
- Alle für die Installation dieses Elektrogeräts erforderlichen elektrischen Tätigkeiten müssen von einer qualifizierten und kompetenten Person durchgeführt werden.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen weder die Spezifikationen noch das Gerät verändert werden.
- Verwenden Sie den Backofen nicht, wenn Stromversorgungskabel, Schalterleiste, Ober- oder Unterteil beschädigt sind und man Zugriff auf das Innere des Elektrogeräts hat. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienst in Verbindung, um Gefahren zu vermeiden.
- Bohren Sie die Seitenwände des Backofens nicht auf, um Schäden an hydraulischen und elektrischen Bauteilen zu vermeiden.

Achtung!
Befolgen Sie bitte aufmerksam die Anweisungen der entsprechenden Abschnitte für den Elektroanschluss.

PRODUKTBESCHREIBUNG

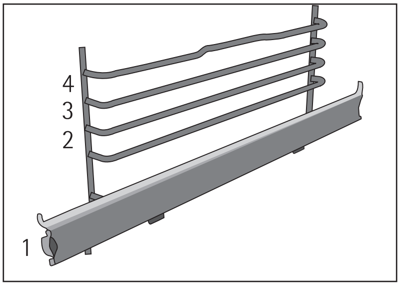


1	Bedienfeld	9	Luftaustritt
2	Türdichtung	10	Befestigung an die Einheit
3	Grill	11	Grillschale
4	Chromlaufschiene + Teleskopführungen (*)	12	Abzug
5	Gitter	13	Rückwand
6	Backblech	14	Beleuchtung
7	Scharnier	15	Umluftventilator
8	Tür	16	Innenglasscheibe der Tür

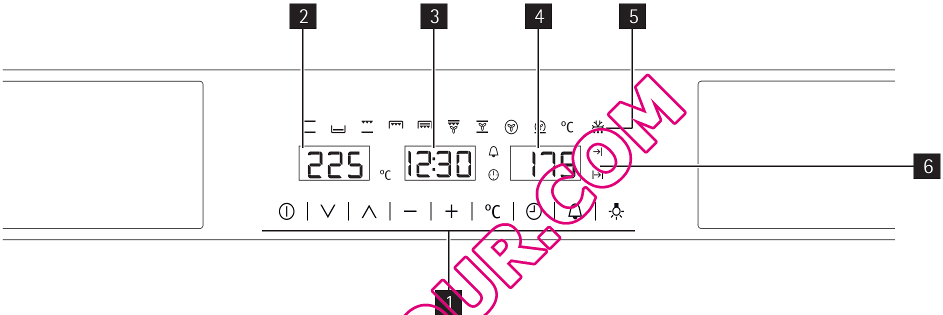
(*) Diese Eigenschaft ist möglicherweise nicht bei allen Modellen vorhanden.

Backofen Teleskop-Einzelauszüge (KE 7415001)

2 seitliche Schienen mit 1 Teleskopschienen.



BEDIENFELD



1. Knöpfe
2. Temperaturanzeige
3. Zeitanzeige
4. Zeitfunktionsanzeige
5. Backofenfunktionen
6. Anzeigen

Der Backofen funktioniert nur, wenn die Tageszeit eingestellt wurde.
Der Backofen kann aber auch ohne Programmierung eingesetzt werden.

Knöpfe	Funktion
⏻	Zum Ein- und Ausschalten des Backofens
∨ ∧	Zum Wählen der Funktionen des Backofens
+ −	Zur Einstellung von Temperatur und Zeit bzw. der Auftaustufen
°C	Zur Einstellung der Temperaturwerte
🕘	Zum Wählen der Uhrfunktionen
🔔	Zum Einstellen des Kurzzeitmessers
☼	Zum Ein- und Ausschalten der Beleuchtung

Anzeigen	
Temperatur des Backofens °C	Blinkt solange die Temperatur eingestellt wird.
Gar-Dauer	Leuchtet auf, wenn die Garzeit programmiert wird, und beginnt zu blinken, wenn diese erreicht wurde.
Garzeit-Ende	Leuchtet auf, wenn das Garzeit-Ende programmiert wurde, und beginnt zu blinken, wenn dieses erreicht wurde.
Kurzzeitmesser	Leuchtet auf, wenn der Minutenalarm programmiert wird.
Tageszeit	Blinkt, wenn die Tageszeit eingestellt wird.

BACKOFENFUNKTIONEN

Normal	Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muss, damit diese gut aufgehen.
Unterhitze	Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen
Grill und Unterhitze	Besonders geeignet zum Braten. Kann für Grillgut mit beliebiger Größe eingesetzt werden.
Einfacher Grill	Zum Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flaches Grillgut, wie Beefsteaks, Rippchen, Fisch und Toastbrot.
Doppel-Grill	Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill; hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.
Doppel-Grill mit Umluft	Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für großes Grillgut wie Geflügel usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzuschieben, um Bratensaft und Fett aufzufangen.
Normal mit Umluft	Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Umluftventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofen und verringert damit die Garzeit und -temperatur.
Turbo	Der Umluftventilator verteilt die Wärme, die durch das im hinteren Teil des Backofens gelegene Element erzeugt wird. Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung, kann gleichzeitig auf beiden Höhen gebacken und gebraten werden.
Unterhitze mit Umluft	Ideal für Pizzen, Gebäck, Obstkuchen und Plätzchen.

Niedertemperatur-Garen	°C	Konzipiert zum Garen von Schmortöpfen, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und im Allgemeinen für Gerichte, die einer Garung bei niedriger Temperatur und über einen längeren Zeitraum bedürfen. Um ein optimales Resultat zu erreichen, empfehlen wir, Schmortöpfe mit Deckel einzusetzen, aber zuerst zu überprüfen, ob diese überhaupt für dieses Elektrogerät geeignet sind.
Auftauen		Zum Auftauen von z. B. Torten und Puddings, Brot, Obst oder sonstigen tiefgekühlten Lebensmitteln.

Achtung!
Beim Einsatz des Grills, Doppel-Grills bzw. Doppel-Grills mit Umluft muss die Tür geschlossen sein.

Empfehlungen zum Auftauen von Lebensmitteln

Die Auftaufunktion erfolgt über ein Warmluftsystem auf zwei 2 Höhen. HI ist für Fleisch im Allgemeinen und LO für Fisch, Kuchen, Gebäck und Brot. Bei Wahl der Auftaufunktion, HI bzw. LO auf dem Temperaturwähler einstellen, indem der Temperaturknopf °C gedrückt wird und dann die Knöpfe + – betätigt werden.

- Die Lebensmittel ohne Verpackung bzw. in einem Behälter auf das Backblech des Backofens legen.
- Große Fleisch- oder Fischstücke auf dem Rost mit einem Backblech darunter zum Auffangen des Safts auftauen.
- Fleisch und Fisch müssen vor dem Kochen nicht vollkommen aufgetaut sein. Gewürze können bereits hinzugefügt werden, wenn die Oberfläche weich ist.
- Lebensmittel nach dem Auftauen gleich zubereiten.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.

Konsultieren Sie die nachfolgende Tabelle der Auftauzeiten und Temperaturstufen:

LEBENSMITTEL	UNTERE STUFE (LO)		OBERE STUFE (HI)	
	Gewicht	Zeit	Gewicht	Zeit
Brot	1/2 Kg	35 min		
Gebäck	1/2 Kg	25 min		
Fisch	1/2 Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hühnchen			1 Kg	75 min
Hühnchen			1,5 Kg	90 min
Beefsteak			1/2 Kg	40 min
Hackfleisch			1/2 Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, um beste Ergebnisse mit Ihrem Backofen zu erzielen. Aufgrund des Fertigungsablaufs können Fettreste und sonstige Substanzen vorhanden sein. Gehen Sie bitte wie folgt vor, um sie zu entfernen:

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial inkl. evtl. vorhandener Kunststoffschutzvorrichtungen.
- Schalten Sie eine Stunde lang Funktion ⚊ oder ⊛ bei 200 °C ein. Lesen Sie dazu die Liste der Eigenschaften, die in diesem Handbuch zur Verfügung gestellt wird.
- Öffnen Sie die Backofentür, um den Backofen abzukühlen und das Entweichen der Gerüche aus dem Backofeninnern zu fördern.
- Nachdem der Backofen abgekühlt ist, müssen Sie Backofen und Zubehör reinigen.

Beim ersten Einsatz können Rauch und Gerüche entstehen, weshalb die Küche gut belüftet sein sollte.

BACKOFENFUNKTIONEN

Bei Stromausfall erlöschen alle Einstellungen (Tageszeit, Programmeinstellungen bzw. laufendes Programm). Nach Wiederherstellung der Stromversorgung blinken die Ziffern auf der Anzeige und die Uhr/Zeitschaltuhr muss eingestellt werden.

Achtung!

Die Elektronikuhr verfügt über Touch-Control-Technologie. Zur Bedienung einfach die Glas-Symbole mit dem Finger berühren.

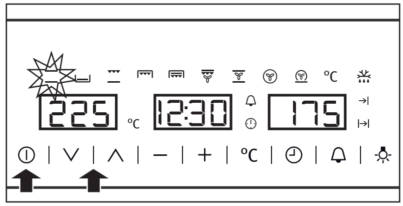
Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Bitte achten Sie darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von jeglichen Verunreinigungen ist.

Wenn die Uhr beim Berühren des Glases mit dem Finger nicht richtig reagiert, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Augenblick wieder angeschlossen werden. Dadurch justieren sich die Knöpfe automatisch und reagieren erneut auf die Fingerberührung.

Einstellung der Elektronikuhr

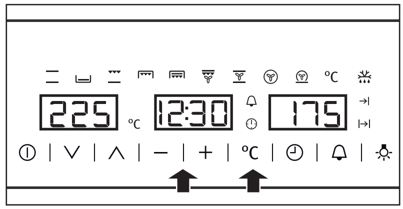
Bei Inbetriebnahme des Backofens werden Sie sehen, dass die Uhr bei 12:00 ständig blinkt. Stellen Sie die Uhr durch Berühren der Symbole + − des Bedienungsfelds ein. Sie werden 2 Töne hören, mit denen die Einstellung der Uhr bestätigt wird.
Zum Verändern der Uhrzeit den Backofen abstellen. Den Knopf ◷ der Uhr berühren, bis die Anzeige ◷ blinkt.
Nun die Uhrzeit durch Berühren der Knöpfe + − umstellen. Die zwei Signaltöne, die Sie anschließend hören, bestätigen die Umstellung der Uhrzeit.

Manueller Betrieb



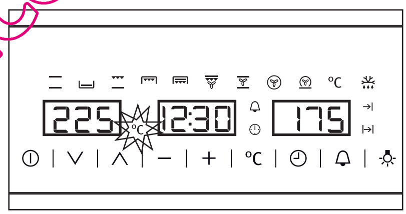
Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen einsatzbereit:

1 Den Knopf On ⏻ drücken.
2 ∨ ∧ drücken, um die gewünschte Garfunktion zu wählen.
3 Auf der Temperaturanzeige erscheint die für diese Garfunktion voreingestellte Zeit. Zum Ändern den Temperaturknopf °C drücken. Die gewünschte Temperatur durch Drücken der Knöpfe + − wählen.



4 Die obere Backofenmulde beginnt sich aufzuheizen. Bei den Funktionen wird die schnelle Aufheizfunktion für einige Minuten aktiviert. Der Backofen wird einen Signalton von sich geben, wenn die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Achtung!
Mit dieser Aufheizfunktion wird der an der Rückseite der oberen Backofenmulde befindliche Turbomotor gestartet.

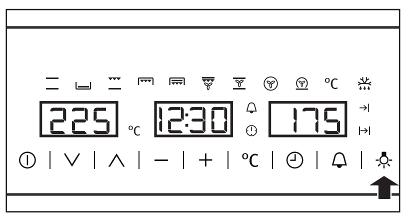


5 Während sich der Backofen aufheizt, blinkt das Gradsymbol in der Temperaturanzeige, um anzuzeigen, dass sich das Gargut erwärmt.
6 Knopf Off ⏻ betätigen, um das Garen zu beenden.

Achtung!
Nach dem Beenden des Garvorgangs werden Sie feststellen, dass die Kühlung des Backofens weiterläuft, bis die Temperatur des Backofeninnenraums auf ein angemessenes Niveau gesunken ist.

Beleuchtung des Backofens

Das Innenlicht leuchtet auf, wenn:



- Die Backofentür geöffnet wird. Wenn die Tür nach gewisser Zeit nicht geschlossen wird, erlöscht das Licht automatisch, um Strom zu sparen.
- Irgendeine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs einschalten, drücken Sie einfach den Innenlichtknopf des Backofens ☼. Zum Ausschalten des Lichts erneut den Lichtknopf des Backofens ☼ drücken.

Funktionen der Elektronikuhr

Funktionen des elektronischen Programmierers	
Garzeit-Dauer ⊢→|	Diese Funktion ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit der Garung. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Programmierung der Garzeit-Dauer: 1 Den Uhrknopf ⌚. drücken. Das Symbol ⊢→| wird aufleuchten. 2 Die Garzeit durch Drücken der Knöpfe + − wählen. 3 Es werden zwei akustische Signale nacheinander zu hören sein und auf der Anzeige erscheint die verbleibende Garzeit. Das Symbol ⊢→| wird langsam blinken, um anzuzeigen, dass der Backofen sich automatisch abschaltet. 4 Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur. 5 Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Alarm und das Symbol ⊢→| wird schneller blinken. 6 Irgendeinen Knopf des Bedienfelds betätigen, um den Alarm abzustellen. Die eingestellte Zeit kann jederzeit nach Wunsch geändert werden, indem der Uhrknopf ⌚ und dann die Knöpfe + − gedrückt werden. Die beiden Signaltöne, die Sie anschließend hören, bestätigen die Umstellung auf die neue Garzeit.
Garzeit-Ende →|	Diese Funktion ermöglicht es, die Beendigung der Garzeit zu programmieren, wonach sich der Backofen automatisch ausschalten wird. Programmierung des Garzeit-Endes: 1 Den Uhrknopf ⌚ mehrfach antippen, bis das Symbol →| aufleuchtet. 2 Das Garzeit-Ende durch Drücken der Knöpfe + − einstellen. 3 Es ertönen zwei aufeinanderfolgende Signaltöne, woraufhin die Anzeige die verbleibende Garzeit anzeigen wird. Das Symbol →| wird langsam blinken, um anzuzeigen, dass der Backofen sich automatisch ausschalten wird. 4 Eine Garfunktion und Temperatur wählen. 5 Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, wird sich der Backofen ausschalten und der Alarm ertönen; das Symbol →| blinkt dann schneller. 6 Irgendeinen Knopf des Bedienfelds betätigen, um den Alarm abzustellen. Das eingestellte Garzeit-Ende kann jederzeit nach Belieben geändert werden, indem der Uhrknopf ⌚ solange gedrückt wird, bis das Symbol →| blinkt und danach die Knöpfe + − betätigt werden. Die beiden Signaltöne, die Sie anschließend hören, bestätigen die Umstellung auf die neue Zeit. Diese Funktion kann selbst dann genutzt werden, wenn bereits im Backofen gegart wird. In diesem Fall die obigen Anleitungen mit Ausnahme von Nr. 4 befolgen.

Funktionen des elektronischen Programmierers	
Kombinierte Garzeit und Garzeit-Ende	Diese Funktion gestattet es, zusammen die Garzeit und das Garzeit-Ende einzustellen. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zur eingestellten Zeit ein und funktioniert während der programmierten Garzeit. Er schaltet sich dann automatisch zur programmierten Zeit wieder ab. 1 Den Uhrknopf ⊙ antippen. Das Symbol |→| wird aufleuchten. 2 Die Garzeit durch Drücken der Knöpfe + − wählen. 3 Es werden zwei akustische Signale nacheinander zu hören sein und auf der Anzeige erscheint die verbleibende Garzeit. Das Symbol |→| wird dann langsam blinken. 4 Den Uhrknopf ⊙ mehrfach antippen, bis das Symbol →| aufleuchtet. 5 Das Garzeit-Ende durch Drücken der Knöpfe + − wählen. 6 Dies wird mit zwei Signaltönen bestätigt. Es wird dann die aktuelle Zeit auf der Anzeige angezeigt und das Symbol →| bleibt erleuchtet. 7 Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur. 8 Der Backofen bleibt ausgeschaltet, bei erleuchtetem Symbol →| und langsam blinkendem Symbol |→|. Die Uhr zeigt dann die aktuelle Zeit an und die Innenbeleuchtung bleibt erloschen. Der Backofen ist nun programmiert. 9 Wenn der Zeitpunkt des Garbeginns gekommen ist, wird sich der Backofen einschalten und während der programmierten Garzeit in Betrieb sein. Die Anzeige der Zeitfunktion wird die verbleibende Garzeit angeben. 10 Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird sich der Backofen ausschalten und es ertönt ein Alarm; ferner werden die Symbole |→| und →| aufleuchten. 11 Auf irgendeinen Knopf des Bedienfelds drücken, um den Alarm abzustellen. Wenn Sie das Garzeit-Ende verstellen möchten, während der Backofen im Betrieb ist, den Uhrknopf drücken, bis das Symbol →| blinkt. Das Garzeit-Ende verändern, indem die Knöpfe + − angetippt werden. Die beiden Signaltöne, die danach zu hören sind, bestätigen die neue Uhrzeit.
Kurzzeitmesser 🔔	Ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, unabhängig davon, ob der Backofen ein- oder ausgeschaltet ist. Programmierung des Kurzzeitmessers: 1 Den Kurzzeitmesser-Knopf 🔔 antippen. Das Symbol 🔔 leuchtet auf. 2 Die Zeit auswählen, nach der der Alarm klingeln soll, indem die Knöpfe + − gedrückt werden. 3 Sie werden dann zwei Signaltöne hören; die Anzeige wird die restliche Zeit angeben, bis der Alarm einsetzt, und das Symbol 🔔 wird langsam blinken, um anzuzeigen, dass der Kurzzeitmesser (Timer) eingeschaltet wurde. 4 Nach Ablauf der programmierten Zeit setzt der Alarm ein und das Symbol 🔔 beginnt, schneller zu blinken. 5 Auf irgendeinen Knopf des Bedienfelds drücken, um den Alarm abzustellen. Die programmierte Zeit kann jederzeit wieder geändert werden, indem der Kurzzeitmesser-Knopf 🔔 solange gedrückt wird, bis das Symbol 🔔 blinkt, anschließend die Knöpfe + − betätigen. Die beiden Signaltöne, die danach zu vernehmen sind, bestätigen die neue Uhrzeit.

GARTABELLEN

Die Gartabellen zeigen Temperaturbeispiele und ungefähre Garzeiten. Die Gardauer hängt vom Modell ab. Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, den Backofen mit Funktion oder 10 Minuten lang vorzuheizen.

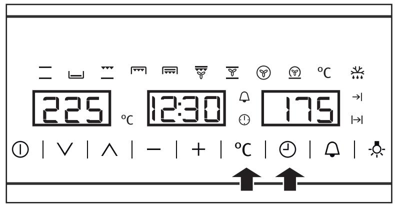
VORSPEISEN	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Im Ofen gegarter Reis	1,0	Unten		180-200	25-30	Nicht sehr tiefes Blech
				170-190	20-25	
Gefüllte Teigtasche	1,2	Mittelstellung		170-190	45-50	Backblech
				160-180	30-35	
Blätterteigtaschen mit Gemüse	1,0	Mittelstellung		190-210	25-30	Nicht sehr tiefes Blech
				180-200	25-30	
		Unten		170-190	35-40	
Gemüsekuchen	1,0	Mittelstellung		190-210	55-60	Nicht sehr tiefes Blech
				170-190	45-50	
Ofenkartoffeln	1,0	Unten		180-200	55-60	Backblech
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Mittelstellung		190-210	15-20	Rost
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Mittelstellung		180-200	40-45	Quiche-Backform
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Gefüllte Tomaten	0,8	Mittelstellung		170-190	10-12	Backblech
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Mittelstellung		180-200	8-10	Nicht sehr tiefes Blech

FLEISCH	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Spanferkel	1,4	Mittelstellung		190-210	70-75	Backblech
				170-190	70-75	
Kaninchen	1,2	Mittelstellung		180-200	55-60	Backblech
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamm	1,0	Mittelstellung		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Schweinelende	0,6	Mittelstellung		170-190	35-40	Backblech
				170-190	40-45	
Hähnchen	1,2	Unten		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
Roastbeef	0,6	Mittelstellung		190-210	30-35	Backblech
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Filet in Blätterteig	1,0	Mittelstellung		180-200	35-40	Backblech
				160-180	30-35	
Spieße	0,3	Oben		180-200	10-12	Rost
Würstchen	0,6	Oben		190-210	10-15	Rost

FISCH	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Seebrasse	1,0	Mittelstellung		180-200	25-30	Backblech
				170-190	20-25	
Dorade im Salzmantel	1,0	Mittelstellung		190-210	25-30	Backblech
				180-200	25-30	
Seezunge	1,0	Mittelstellung		170-190	15-20	Backblech
				160-180	10-15	
Wolfsbarsch	1,0	Mittelstellung		190-210	20-25	Backblech
				180-200	10-15	
Seehecht	1,1	Mittelstellung		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
Fischpastete	1,1	Mittelstellung		190-210	60-65	Topf
				190-210	60-65	
Lachs in Pergamentpapier	1,0	Mittelstellung		180-200	20-25	Backblech
				170-190	15-20	
Forelle	1,1	Mittelstellung		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Fischfilet	1,0	Oben		170-190	15-20	Rost
Sardinen	1,0	Oben		180-200	10-15	Rost

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS	Gewicht (Kg)	Blechstellung	Garmodus	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Behältnis
Biskuit	0,5	Mittelstellung		150-170	35-40	Kuchenform
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Biskuitrolle	0,5	Mittelstellung		170-190	10-15	Backblech
				160-180	10-15	
Pudding	0,8	Mittelstellung		160-180	55-60	Kastenform
				150-170	50-55	
Plätzchen	1,0	Mittelstellung		160-180	20-25	Backblech
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Mittelstellung		170-190	20-25	Backblech
				160-180	15-20	
Madeleines	0,7	Mittelstellung		160-180	20-25	Backblech
				160-180	20-25	
Bratäpfel	0,5	Mittelstellung		180-200	30-35	Backblech
				170-190	20-25	
Baiser	0,35	Mittelstellung		100-120	70-75	Backblech
				100-120	60-65	
Gebackene Bananen	0,5	Mittelstellung		180-200	20-25	Topf
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Mittelstellung		170-190	55-60	Kuchenform
				160-180	50-55	
Apfelkuchen	0,8	Mittelstellung		170-190	45-50	Backblech
				160-180	40-45	
Käsekuchen	0,8	Mittelstellung		180-200	40-45	Käsekuchenform
				170-190	40-45	

FUNKTION DER KINDERSICHERUNG



Diese Funktion verriegelt den Backofen, um zu verhindern, dass Kinder mit diesem spielen.
Um diese Funktion zu aktivieren, die Knöpfe ◷ und °C gleichzeitig drücken, bis ein langer Signalton ertönt. Der Backofen ist nun verriegelt.
Wenn der Backofen eingeschaltet ist, ist das Wort SAFE (sicher) auf der Zeitanzeige zu sehen. Selbst bei eingeschaltetem Backofen sind nun alle Knöpfe blockiert, mit Ausnahme des Ausschaltknopfes ⏻.
Zur Entriegelung der Kindersicherung die Knöpfe ◷ und °C gleichzeitig betätigen, bis Sie einen langen Signalton hören und das Wort SAFE von der Anzeige verschwindet.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Der Backofen stellt sich automatisch ab, wenn er nicht nach einer gewissen Zeit ausgeschaltet wird bzw. sich die Temperatur nicht verändert.
Der Backofen schaltet sich, wenn die Temperatur:

50-120ºC	beträgt, nach	12,5 Stunden aus.
120-200ºC	beträgt, nach	8,5 Stunden aus.
200-250ºC	beträgt, nach	5,5 Stunden aus.

Einen beliebigen Knopf drücken, um das Elektrogerät nach dem automatischen Ausschalten wieder in Betrieb zu nehmen.

Die automatische Ausschaltfunktion wird aufgehoben, wenn die Uhrfunktion DAUER |→| oder ENDE →| eingestellt werden.

FUNKTION DER WASSERREINIGUNG

Über diese Funktion

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb gewährleisten zu können, muss dieses Elektrogerät häufig gereinigt werden. Damit soll verhindert werden, dass Speise- oder Fettreste darin verbleiben. Mit dieser Funktion wird der Reinigungsvorgang erleichtert.

Wie funktioniert sie?

Anhand von Wärme, Dampf und ein paar Tropfen Spülmittel lösen sich die Lebensmittelreste und weichen soweit auf, dass sie viel einfacher entfernt werden können und die Emaille nicht gescheuert werden muss.

Wie wird sie eingesetzt?

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen, bevor diese Funktion eingesetzt wird.
- Gießen Sie ca. 500 ml Wasser mit einigen Tropfen Spülmittel auf einen großen, saugfähigen Schwamm (empfohlene Größe: 360 x 300 mm), den sie auf den Boden im Backofeninnern legen. Sollte das Backofeninnere sehr stark verschmutzt sein, lassen Sie die Lösung eine Weile einziehen, bevor die Funktion eingeschaltet wird.
- Schließen Sie die Backofentür und wählen Sie die Funktion für das Backofenunterteil.

- Stellen Sie den Thermostatschalter auf 200 °C.
- Stellen Sie das Programm der Gardauer auf 4 Minuten ein, indem Sie die Funktionsknöpfe der Elektronikuhr betätigen. Die Backofentemperatur steigt.
- Stellen Sie den Alarm der Programmieruhr auf 21 Minuten, indem Sie die Funktionsknöpfe der Elektronikuhr betätigen.
- Nach 4 Minuten ertönt ein akustischer Alarm und der Backofen schaltet automatisch ab.
- Stellen Sie Backofenfunktion und Thermostatschalter auf Null. Um den akustischen Alarm auszuschalten, drücken Sie bitte einen beliebigen Knopf.
- Der Reinigungszyklus dauert 21 Minuten. Nach Ablauf ertönt ein akustischer Alarm.
- Nach Abschluss der Reinigung müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen ausgeschaltet wird.
- Verwenden Sie den saugfähigen Schwamm, um überschüssiges Wasser aus dem Backofeninneren zu entfernen.
- Nun können Sie das Backofeninnere mit warmem Seifenwasser und einer zarten Kunststoffbürste, einem Tuch, Schwamm oder anderen, nicht scheuernden Utensilien reinigen.
- Verwenden Sie einen speziellen Spachtel (z. B. Spachtel für Glaskeramik) zur Entfernung hartnäckiger Verschmutzungen.
- Reinigen Sie das Backofeninnere mit reichlich sauberem Wasser und einem Lappen. Trocknen Sie es anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch. Stellen Sie sicher, dass das Backofeninnere und Umgebung sowie vor allem die Türdichtungen sauber und trocken sind.

PFLEGE UND REINIGUNG

Achtung!
Vor allen Tätigkeiten muss der Backofen von der Hauptstromversorgung getrennt werden.

Reinigung des Ofeninnenraums

- Reinigen Sie den Backofeninnenraum, um Lebensmittel- und Fettreste zu entfernen, da diese Rauch und Gerüche oder das Entstehen von Flecken verursachen können.
- Bei kaltem Backofen und auf emaillierten Flächen (z. B. auf dem Backofenboden) sollten Sie eine Nylonbürste oder einen Schwamm mit warmem Seifenwasser verwenden. Wenn Sie spezielle Backofenreinigungsmittel benutzen, dann nur auf den emaillierten Oberflächen und nach Anweisungen des Herstellers.

Achtung!
Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Verwenden Sie auch keine Metalltopfkratzer oder Materialien, die die Emaille zerkratzen könnten.

Reinigung des Außenbereichs des Ofens und des Zubehörs

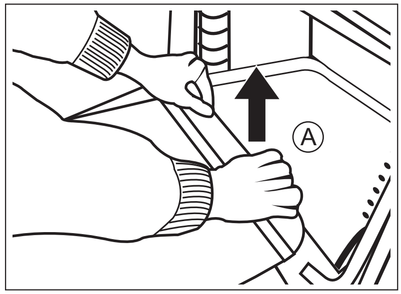
Reinigen Sie die Backofenaußenfläche und das Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel.

Achtung!
Verwenden Sie keine Metalltopfkratzer oder Scheuerpulver, die die Emaille zerkratzen könnten. Gehen Sie vorsichtig mit Edelstahlflächen um und verwenden Sie Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen. Versuchen Sie beim Reinigen der Backofenaußenfläche nicht, die Schalter abzunehmen, da dafür zuerst der Backofen aus der Küche ausgebaut werden muss.

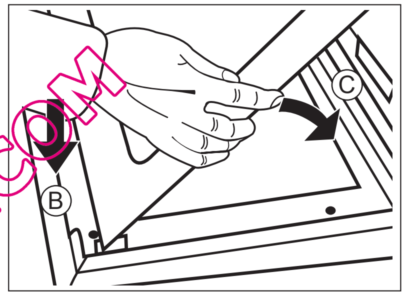
Reinigung der Innenglasscheibe der Ofentür

Achtung!
Seien Sie vorsichtig: Die Backofentür wird geschlossen, wenn die Innenscheibe entfernt wird.

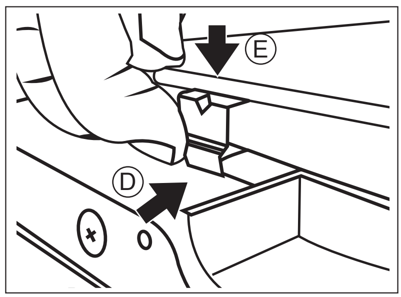
1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Ziehen Sie die Scheibe am unteren Teil (A) nach oben.
3. Die Innenscheibe ist frei. Entnehmen Sie sie.
4. Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Backofentür.



5. Führen Sie die Halterungen der Innenscheibe ein.
6. Schieben Sie die Scheibe durch die Rillen an der Türoberseite (B) in die Tür (C) hinein.



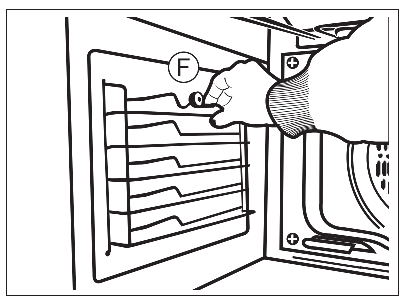
7. Die Scheibe wird an der Tür befestigt, indem die beiden unteren Haltungen (D) gleichzeitig mit der Scheibe in die Tür (E) geschoben werden.



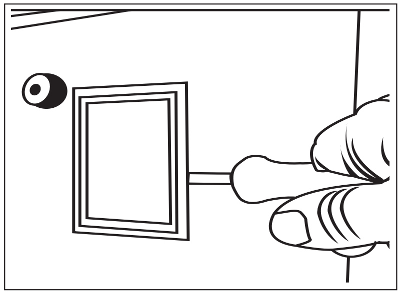
Auswechseln der Ofenlampe

Achtung!
Bevor Sie die Glühbirne auswechseln, stellen Sie bitte sicher, dass der Backofen von der Stromversorgung getrennt ist.

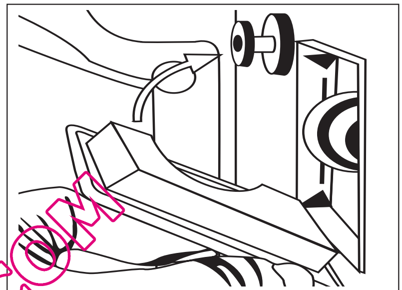
1. Entnehmen Sie die verchromten Halterungen, indem Sie die Schraube (F) lösen.



2. Entfernen Sie die Linse aus der Lampenhalterung mithilfe eines angemessenen Werkzeugs. Wechseln Sie die Glühbirne aus.



3. Bringen Sie die Linse wieder an und stellen Sie sicher, dass sie ohne Gewalt in der richtigen Stellung einrastet.



Die Ersatzglühbirne muss für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt sein. Sie können diese Glühbirnen beim Electrolux-Kundendienst bestellen.

UMWELTERWÄGUNGEN

Das Symbol auf dem Produkt oder auf dessen Verpackung gibt an, dass dieses Erzeugnis nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer Sammelstelle zur Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte gebracht werden. Anhand der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund einer fehlerhaften Abfallentsorgung vermieden werden. Setzen Sie sich bitte mit Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrer Müllabfuhr oder dem Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben, in Verbindung.

Ökologische Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Vorschriften zur Entsorgung dieses Materials.

WAS TUN, WENN...

Wenn das Elektrogerät nicht richtig funktioniert, führen Sie bitte folgende Überprüfungen durch, bevor Sie sich mit dem Electrolux-Kundendienst in Verbindung setzen.

Störung	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Prüfen Sie nach, ob er an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherungen und den Leistungsbegrenzer der Installation. Prüfen Sie nach, ob sich die Zeituhr im manuellen Modus befindet oder ob sie programmiert ist. Überprüfen Sie die Stellung der Funktions- und Temperaturwahlschalter.
Das Innenlicht im Backofen funktioniert nicht.	Wechseln Sie die Glühbirne aus. Prüfen Sie, ob sie nach Anweisungen des Handbuchs installiert ist.
Bei laufendem Backofen entsteht Rauch.	Beim ersten Gebrauch ist das normal. Reinigen Sie den Backofen häufig. Verringern Sie die Fett- oder Ölmenge auf dem Backblech. Verwenden Sie keine höheren Temperaturen als die in den Gartabellen angegebenen.
Die gewünschten Garergebnisse werden nicht erzielt.	Sehen Sie in den Gartabellen nach, um den Gebrauch des Backofens zu erlernen.
Dampf und Kondensation sammeln sich in den Speisen und im Backofeninnern.	Lassen Sie Backbleche nach Abschluss des Garvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.
Der Backofenlüfter macht Geräusche.	Prüfen Sie nach, ob Blech oder Speisen im Kontakt mit der Backofenrückwand vibrieren.
Auf dem Display steht "12:00".	Einstellung der Uhrzeit (siehe Abschnitt "Einstellung der Uhrzeit").

Achtung!
Sollte das Problem trotz dieser Ratschläge weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

TECHNISCHE DATEN

Wenn das Gerät nicht funktioniert, müssen Sie sich an den Kundendienst wenden und ihm das Problem schildern. Dazu sind folgende Angaben erforderlich:

1. Seriennummer (S-No)
2. Elektrogerätmodell (Model)
3. Produktnummer (PNC)

Sie finden dieses Informationen auf dem Typenschild auf der Backofenunterseite (bei geöffneter Tür).

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht den Europäischen Sicherheitsrichtlinien für elektrische Geräte (73/23/EWG) und elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG).

INSTALLATION

Diese Informationen sind für den Installateur, d. h. für die Person, die für Montage und den elektrischen Anschluss zuständig ist, vorgesehen. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

Die Installation darf nur durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen, welcher sicherstellen muss, dass die für die Installation anwendbaren Vorschriften eingehalten werden.

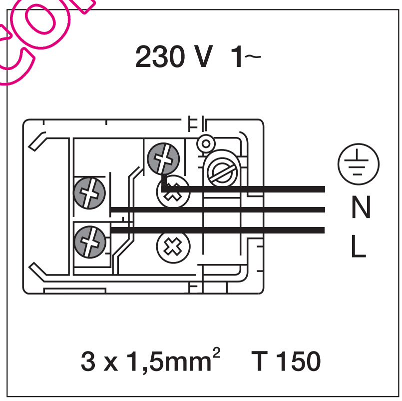
Vor der Installation. Anmerkungen

- Ziehen Sie zum Auspacken des Backofens an der Lasche am unteren Teil der Packung.
- In der Küche ist eine Nische mit den auf der Abbildung dargestellten Abmessungen und 580 mm Mindesttiefe erforderlich (siehe Abbildung auf Seite 67, wo die Anbringung des Backofens beschrieben ist).
- Um Mehrzweckherde an ihrem Standort aufstellen zu können, dürfen auf der Rückseite des Geräts keine Vorsprünge (Verstärkungen, Rohre, Stecker usw.) vorhanden sein.
- Der für die Kunststoffabdeckung des Küchenmöbels eingesetzte Kleber muss Temperaturen über 85°C ertragen können.

Stromanschluss. Gesetzliche Anforderungen

Der Installateur muss Folgendes prüfen:

- Netzspannung und -frequenz entsprechen den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Elektroinstallation kann die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung ertragen.
- Das auf folgender Abbildung abgebildete Anschlussdiagramm:



- Der Stromanschluss verfügt über eine ordnungsgemäße Erdung, nach gültiger Gesetz-gebung.
- Der Anschluss muss über einen allpoligen Stecker mit angemessener Größe für den zu ertragenden Strom erfolgen. Zwischen den Kontakten muss eine Mindestöffnung von 3 mm bestehen, um das Abschalten im Notfall, beim Reinigen oder Auswechseln der Glühbirne zu ermöglichen.

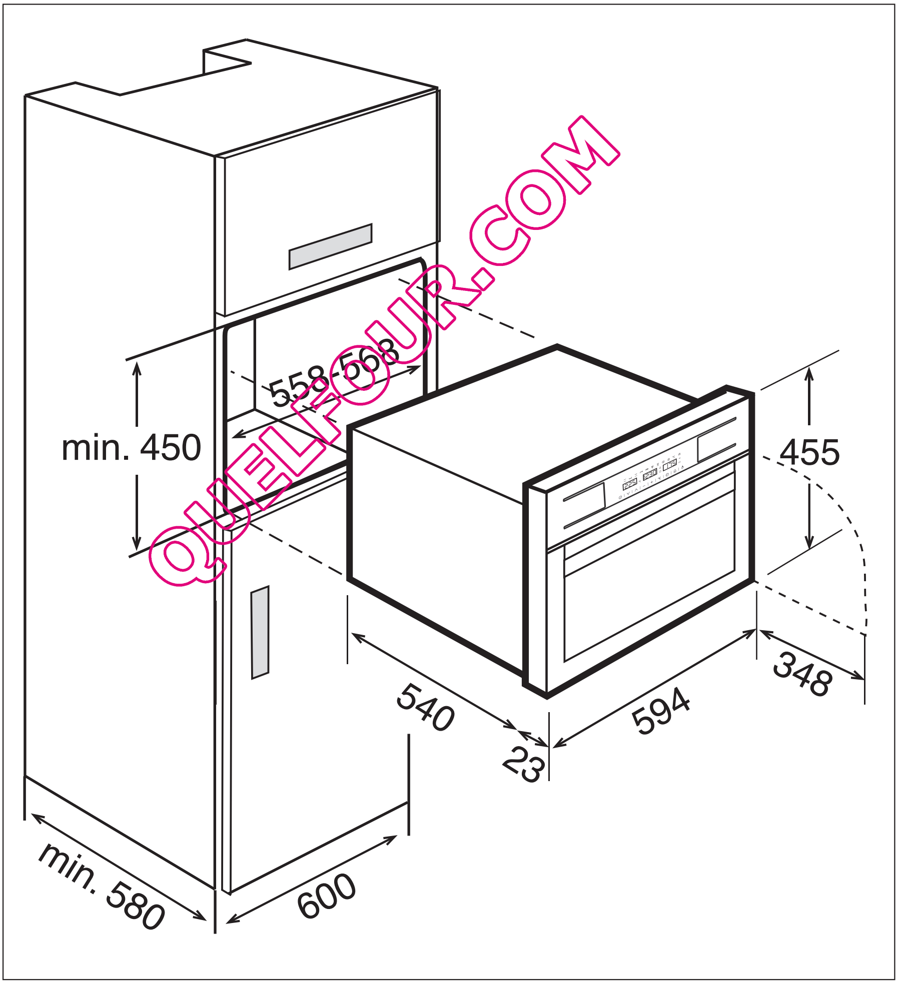
  Das Erdungskabel darf unter keinen Umständen durch diesen Stecker verlaufen.

  Nach dem Stromanschluss müssen alle elektrischen Bauteile des Backofens auf ihre Funktion geprüft werden.

Einbau des Backofens

Für alle Backöfen und nach dem Anschluss an das Stromnetz,

1. Führen Sie den Backofen in die Küche ein, wobei darauf zu achten ist, dass das Kabel nicht geklemmt wird.
2. Befestigen Sie den Backofen am Möbelstück, indem die 2 zum Lieferumfang gehörenden Schrauben in die Bohrungen, die bei geöffneter Tür sichtbar sind, eingeführt werden.
3. Prüfen Sie nach, dass das Backofengehäuse nicht mit den Seitenwänden des Möbelstücks in Kontakt ist und dass mindestens 2 mm Trennung dazwischen vorhanden sind.



VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op:
www.aeg-electrolux.com/shop

INHOUDSOPGAVE

De volgende symbolen worden gebruikt in dit gebruikershandboek:

⚠ Belangrijke informatie betreffende uw persoonlijke veiligheid en informatie over hoe te om beschadigen te vermijden toestel

ℹ Algemene informatie en uiteinden.

Milieu informatie.

Voor wijzigingen vatbaar zonder bericht.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees, voor uw veiligheid en om een juist gebruik te garanderen, eerst aandachtig de gebruikershandleiding en de adviezen en waarschuwingen daarin, alvorens dit huishoudelijk apparaat te installeren en het voor het eerst te gebruiken. Om onnodige fouten en ongevallen te vermijden, is het belangrijk om ervoor te zorgen dat iedereen die het apparaat gebruikt de werking en veiligheidsmaatregelen kent. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat ze bij het apparaat wordt bewaard als dit verhuisd of verkocht wordt, zodat degene die het in de loop van zijn levensduur gebruikt de informatie over het gebruik en de veiligheid ervan kan nalezen.

Juist gebruik

- De oven mag alleen met gesloten deur in werking zijn.
- De fabrikant is niet aansprakelijk als de oven wordt gebruikt voor andere doeleinden dan voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen wanneer deze in een keuken is geïnstalleerd.
- Bewaar geen olie, vet of brandbare materialen in de oven, aangezien dit gevaarlijk kan zijn wanneer de oven wordt aangezet.
- Leun niet op de geopende ovendeur. Dit kan de ovendeur beschadigen en uw veiligheid in gevaar brengen.
- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie, aangezien dit het bakproces kan beïnvloeden en het binnenemail van de oven kan beschadigen.
- Om de oven te gebruiken, dient de meegeleverde bakplaat of het rooster te worden aangebracht in de zijgeleiders aan de binnenkant van de oven. De bakplaten en roosters zijn voorzien van een systeem waarmee zij gedeeltelijk kunnen worden uitgetrokken en waardoor de bediening ervan wordt vereenvoudigd.
- Zet geen schalen of etenswaren op de bodem van de oven. Gebruik altijd de bakplaten en roosters.
- Giet terwijl de oven in werking is geen water op de bodem. Hiermee kan het email worden beschadigd.
- Open tijdens gebruik van de oven de ovendeur zo min mogelijk. Hiermee wordt het energieverbruik gereduceerd.
- Gebruik ovenhandschoenen als u iets in de warme oven moet zetten of eruit moet halen.
- Open de deur om de oven te laten afkoelen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en blijven er geen geuren in de oven hangen.
- Bij recepten met een hoog vloeistofgehalte is het normaal dat er condens op de ovendeur ontstaat.

Veiligheid voor kinderen

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen of gehandicapte personen zonder toezicht. Kleine kinderen moeten in de gaten worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen tijdens het bakken niet in de buurt van de oven komen, aangezien deze hoge temperaturen bereikt.

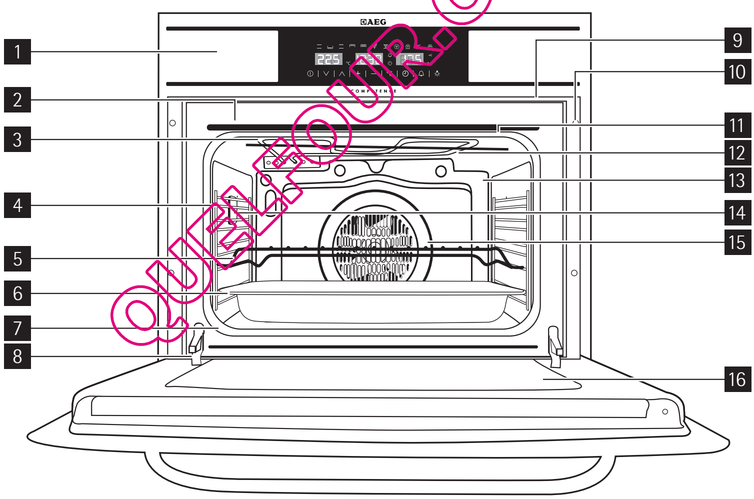
Installatie

- Controleer of de oven tijdens het transport niet is beschadigd. Sluit nooit een beschadigd huishoudelijk apparaat aan. Als uw oven beschadigd is, neem dan contact op met de leverancier.
- Verwijder de verpakking alvorens het apparaat te gebruiken.
- Alle elektrische aansluitingen die nodig zijn voor het installeren van dit huishoudelijke apparaat dienen door een gekwalificeerde en bevoegde persoon te worden uitgevoerd.
- Om veiligheidsredenen mogen de eigenschappen van dit product niet worden gewijzigd.
- Gebruik de oven niet als de stroomkabel is beschadigd of wanneer het bedieningspaneel, de bovenkant of onderkant zijn beschadigd. Neem contact op met uw plaatselijke technische dienst om risico's te voorkomen.
- Boor geen gaten in de zijkanten van de oven om schade aan de hydraulische en elektrische onderdelen te voorkomen.

Opgelet!

Voor de elektrische aansluiting dienen de aanwijzingen uit de desbetreffende paragrafen aandachtig in acht genomen te worden.

OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT

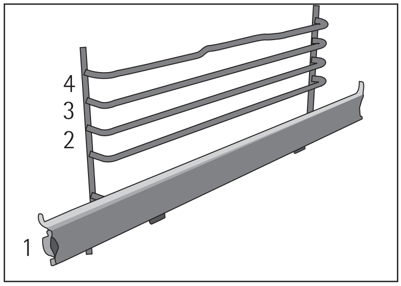


1	Bedieningspaneel	9	Luchtuitlaat
2	Deurpakking	10	Bevestiging aan de eenheid
3	Grill	11	Grillscherm
4	Verchroomde steun + uitschuifbare rails (*)	12	Rookuitlaat
5	Rooster	13	Achterpaneel
6	Bakplaat	14	Lamp
7	Scharnier	15	Ventilator
8	Deur	16	Binnenglas van de deur

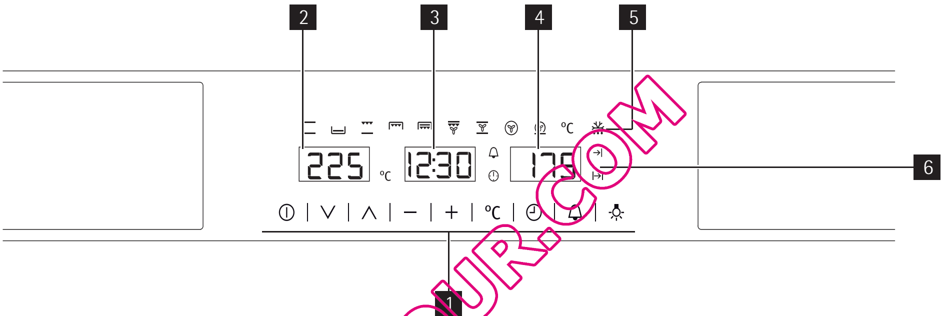
(*) Deze eigenschap komt mogelijk niet bij alle modellen voor.

Oven telescopisch railsysteem (KE 7415001)

2 naast elkaar met 1 telescopische railsysteem.



BEDIENINGSPANEEL



1 Knoppen
2 Temperatuurindicator
3 Tijdindicator
4 Tijdfunctie-indicator
5 Functies van de oven
6 Controlelampjes

De oven werkt alleen als de tijd van de dag is ingesteld.
De oven kan echter ook zonder enige programmering worden gebruikt.

Knoppen	Functie
⏻	De oven in- of uitschakelen
∨ ∧	De ovenfuncties selecteren
+ −	De temperatuur en de tijd of het ontdooiniveau instellen
°C	De temperatuurwaarden instellen
🕘	De functies van de klok instellen
🔔	De kookwekker instellen
💡	Het licht in- en uitschakelen

Controlelampjes	
Oventemperatuur °C	Knippert terwijl de temperatuur wordt ingesteld
Baktijd	Het lampje gaat branden wanneer de baktijd wordt geprogrammeerd en begint te knipperen wanneer die tijd is bereikt.
Beëindiging van het bakproces	Het lampje gaat branden wanneer de eindtijd van het bakproces wordt geprogrammeerd en begint te knipperen wanneer die tijd is bereikt.
Kookwekker	Gaat branden wanneer het alarm van de kookwekker wordt geprogrammeerd.
Tijd van de dag	Knippert wanneer de tijd van de dag wordt ingesteld.

FUNCTIES VAN DE OVEN

Conventioneel	Wordt gebruikt voor cakes en taarten omdat de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.
Ovenvloer	Verwarmt alleen de onderkant. Geschikt voor het opwarmen van gerechten en het bakken van taarten en dergelijke.
Grill en ovenvloer	Speciaal voor gebraad. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.
Eenvoudige grill	Voor het bereiden van gerechten met een oppervlakkig braadproces. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van de etenswaren aan te tasten. Ideaal voor platte gerechten zoals filets, koteletten, vis en geroosterd brood.
Dubbele grill	Hiermee kunnen grotere oppervlakken bereid worden dan met de grill en, dankzij het hogere vermogen, worden de etenswaren sneller goudbruin gebakken.
Dubbele grill en ventilator	Hiermee kan gelijkmatig gebraden worden, terwijl het oppervlak goudbruin gebakken wordt. Ideaal voor geroosterde gerechten. Speciaal voor grote stukken vlees, zoals pluimvee, etc. Het is aanbevolen om het stuk vlees op de rooster te plaatsen en daaronder een bakplaat om het bakvocht op te vangen.
Conventioneel en ventilator	Geschikt voor gebraad en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven, waardoor de baktijd en –temperatuur wordt verlaagd.
Turbo	De ventilator verdeelt de warmte die wordt geproduceerd door een element aan de achterkant van de oven. Dankzij de gelijkmatige verdeling van de warmte, kan op twee hoogtes tegelijk worden gebraden en gebakken.

Ovenvloer en ventilator		Ideaal voor pizza's, gebak en vruchtentaarten of cakes.
Bereiding op een lage temperatuur	°C	Bestemd om op traditionele wijze stoofgerechten en dergelijke te bereiden en voor recepten die een lange bereidingstijd met lage temperatuur vereisen. Voor een optimaal resultaat raden we aan om ovenschotels met een deksel te gebruiken. Kijk dan wel eerst of ze geschikt zijn voor dit huishoudelijke apparaat.
Bereiding op een lage		Om bijv. taarten en puddingen, boter, brood, fruit of andere diepvriesproducten te ontdooien.

Opgelet!
Bij gebruik van de grill, de dubbele grill of de dubbele grill met ventilator moet de ovendeur gesloten blijven.

Aanbevelingen voor het ontdooien van etenswaren

De ontdooifunctie werkt met een warmeluchtsysteem op 2 niveaus. HI is voor vlees in het algemeen en LO is voor vis, taarten, gebak en brood. Wanneer de ontdooifunctie wordt geselecteerd, dient HI of LO op de temperatuurindicator te worden ingesteld door de temperatuurknop °C en daarna de knoppen + – in te drukken.

- Leg de etenswaren onverpakt op de bakplaat of in een schaal.
- Ontdooi grote stukken vlees of vis op de rooster met daaronder een bakplaat om vloeistoffen op te vangen.
- Vlees en vis hoeven niet volledig te worden ontdooid om ze te braden. Specerijen kunnen worden toegevoegd wanneer het buitenvlak al zacht is.
- Als de etenswaren eenmaal ontdooid zijn, moeten ze bereid worden.
- Vries ontdooide etenswaren niet opnieuw in.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor ontdooitijden en temperatuurniveaus:

ETENSWAAR	LAAG NIVEAU (LO)		HOOG NIVEAU (HI)	
	Gewicht	Tijd	Gewicht	Tijd
Brood	1/2 Kg	35 min		
Taart	1/2 Kg	25 min		
Vis	1/2 Kg	30 min		
Vis	1 Kg	40 min		
Kip			1 Kg	75 min
Kip			1,5 Kg	90 min
Entrecote			1/2 Kg	40 min
Gehakt			1/2 Kg	60 min
Gehakt			1 Kg	120 min

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig om de beste resultaten met uw oven te bereiken. Als resultaat van het productieproces kunnen er vetresten of andere stoffen achter zijn gebleven. Ga als volgt te werk om ze te verwijderen:

- Verwijder de verpakking, met inbegrip van de plastic bescherming, als die er is.
- Zet de oven een uur lang op functie ⚊ of ⊛ op 200°C. Raadpleeg hiervoor het bij deze handleiding ingesloten gegevensblad.
- Open de deur om de oven te laten afkoelen. Op deze manier wordt de oven geventileerd en blijven er geen geuren in de oven hangen.
- Maak de oven en de accessoires, nadat deze zijn afgekoeld, schoon.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er geuren en rook ontstaan. Daarom moet de keuken goed worden geventileerd.

GEBRUIK VAN DE OVEN

Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, worden alle instellingen (tijd van de dag, programma-instellingen of lopende programmering) gewist. Wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld, knipperen de nummers op het scherm en de klok/timer moet opnieuw worden ingesteld.

Opgelet!

De elektronische klok is uitgerust met TouchControl-technologie. Om deze te gebruiken, hoeft u slechts de symbolen van het bedieningspaneel met de vinger aan te raken.

De gevoeligheid van de TouchControl past zich continu aan in functie van de omgevingsomstandigheden. Zorg ervoor dat het glas van het bedieningspaneel altijd schoon en vrij van obstakels is wanneer u de oven aansluit.

Als de klok niet juist reageert wanneer u het glas aanraakt, dient u de oven uit te zetten en een paar seconden later weer aan te zetten. Daarna worden de knoppen automatisch ingesteld en reageren zij weer op de aanraakbediening.

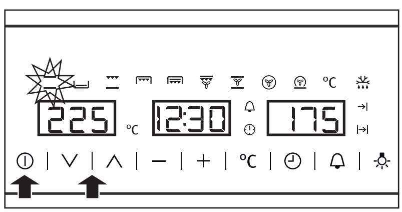
Instelling van de elektronische klok

Wanneer u de oven in werking stelt, zult u zien dat op de klok 12:00 gaat knipperen. Stel de klok in door de symbolen + en − van het bedieningspaneel aan te raken.
U hoort 2 pieptonen die de instelling van de tijd bevestigen.
Zet de oven uit als u de tijd wilt wijzigen. Raak knop ◷ van de klok aan totdat indicator ◷ knippert.
Wijzig de tijd door de knoppen + en − aan te raken. U hoort twee pieptonen die de instelling van de nieuwe tijd bevestigen.

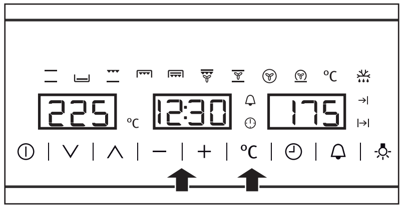
Handmatige werking

Wanneer de klok is gelijkgezet, is uw oven klaar voor gebruik:

1 Druk op knop On ⏻.
2 Druk ∨ ∧ in om de gewenste bakfunctie te selecteren.



3 De temperatuurindicator toont de vooraf ingestelde temperatuur van deze bakfunctie.
Druk op de temperatuurknop °C om de temperatuur te wijzigen. Selecteer de gewenste temperatuur door de knoppen + en – in te drukken.

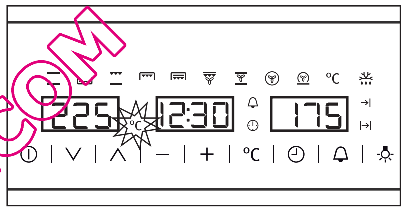


4 De bovenste ruimte van de oven begint te verwarmen.
De functies starten de snelle verwarmingsfunctie gedurende enkele minuten. De oven zendt een pieptoon uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Opgelet!
Deze voorverwarmingsfunctie activeert de turbomotor aan de achterkant van de bovenste ovenruimte.

5 Terwijl de oven verwarmt, knippert het gradensymbool van de temperatuurindicator om aan te geven dat het etenswaar wordt verwarmd.

6 Druk op knop Off om het bakproces te stoppen.

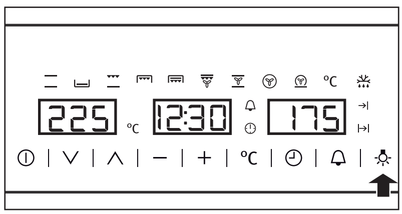


Opgelet!
Wanneer het bakproces is beëindigd, blijft de koelfunctie van de oven geactiveerd totdat de temperatuur in de oven tot een geschikt niveau is gedaald.

Verlichting van de oven

Het binnenlicht van de oven gaat branden:

- Wanneer de ovendeur wordt geopend. Als de ovendeur na een tijdje niet wordt gesloten, gaat het licht uit om het stroomverbruik te verminderen.
- Als een bakfunctie wordt gekozen. Na een tijdje gaat het licht uit.



Als u het licht tijdens het bakproces wilt aandoen, raakt u de knop Ovenlicht aan. Om het licht uit te doen, drukt u opnieuw de knop Ovenlicht in.

Functies van de elektronische klok

Functies van de elektronische programmeerinrichting	
Baktijd |→|	Met deze functie kunt u de baktijd programmeren. Na deze tijd gaat de oven automatisch uit. Programmering van de baktijd: 1 Druk de kloktoets ◷ in. Het symbool |→| gaat branden. 2 Selecteer de baktijd door de knoppen + en − in te drukken. 3 Er zijn twee opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt de resterende baktijd. Het symbool |→| gaat langzaam knipperen om aan te geven dat de oven automatisch uit zal gaan. 4 Selecteer een temperatuur en bakfunctie. 5 Zodra de baktijd is afgelopen, gaat de oven uit. Er gaat een alarm af en het symbool |→| gaat sneller knipperen. 6 Druk op een willekeurige knop van het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen. U kunt de geprogrammeerde tijd altijd wijzigen door de kloktoets ◷ en daarna de knoppen + en − aan te raken. U hoort twee pieptonen die de instelling van de nieuwe tijd bevestigen.
Eindtijd van het bakproces →|	Met deze functie kunt u het eindmoment van het bakproces programmeren. Na deze tijd gaat de oven automatisch uit. Programmering van de eindtijd van het bakproces: 1 Druk de kloktoets ◷ meerdere keren in tot het symbool →| gaat branden. 2 Selecteer de eindtijd van het bakproces door de knoppen + en − in te drukken. 3 Er zijn twee opeenvolgende pieptonen te horen en op het scherm verschijnt de resterende baktijd. Het symbool →| gaat langzaam knipperen om aan te geven dat de oven automatisch uit zal gaan. 4 Selecteer een temperatuur en bakfunctie. 5 Wanneer de ingestelde tijd wordt bereikt, gaat de oven uit. Er gaat een alarm af en het symbool →| gaat sneller knipperen. 6 Druk op een willekeurige knop van het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen. De geprogrammeerde eindtijd van het bakproces kan steeds gewijzigd worden door de kloktoets ◷ in te drukken tot het symbool →| gaat knipperen en door daarna de knoppen + en − in te drukken. U hoort twee pieptonen die de instelling van de nieuwe tijd bevestigen. U kunt deze functie zelfs gebruiken als u reeds met de oven aan het bakken of braden bent. Volg in dit geval de bovenstaande aanwijzingen op, behalve nr. 4.

Functies van de elektronische programmeerinrichting	
Combinatie van baktijd en eindtijd van het bakproces	Met deze functie kan de baktijd tegelijk met de eindtijd van het bakproces worden geprogrammeerd. Met deze functie gaat de oven automatisch aan op het ingestelde tijdstip en werkt hij gedurende de geprogrammeerde baktijd. De oven gaat automatisch uit op het ingestelde tijdstip. 1 Druk de kloktoets ◷ in. Het symbool |→| gaat branden. 2 Selecteer de baktijd door de knoppen + en − in te drukken. 3 Er zijn twee opeenvolgende pieptonen te horen en op de indicator verschijnt de resterende baktijd. Het symbool |→| gaat langzaam knipperen. 4 Druk de kloktoets ◷ meerdere keren in tot het symbool →| gaat branden. 5 Selecteer de eindtijd van het bakproces door de knoppen + en − in te drukken. 6 Dit wordt bevestigd met twee pieptonen. De huidige tijd wordt op het scherm weergegeven en het symbool →| blijft branden. 7 Selecteer een temperatuur en bakfunctie. 8 De oven blijft uit, terwijl het symbool →| blijft branden en het symbool |→| langzaam blijft knipperen. De klok geeft de huidige tijd weer en de binnenverlichting blijft uit. De oven is nu geprogrammeerd. 9 Wanneer het tijd is om het bakproces te beginnen, gaat de oven aan. Hij werkt gedurende de geprogrammeerde baktijd. De indicator van de tijdfunctie geeft de resterende baktijd weer. 10 Wanneer de ingestelde tijd wordt bereikt, gaat de oven uit. Er gaat een alarm af en de symbolen |→| en →| gaan knipperen. 11 Druk op een willekeurige knop van het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen. Als u de eindtijd van het bakproces wilt wijzigen terwijl de oven in werking is, dient u de kloktoets in te drukken totdat het symbool →| knippert. Wijzig de eindtijd van het bakproces door de knoppen + en − in te drukken. U hoort twee pieptonen die de instelling van de nieuwe tijd bevestigen.
Kookwekker 🔔	U hoort een pieptoon wanneer de ingestelde tijd is afgelopen, ongeacht het feit of de oven aan of uit is. Programmering van de kookwekker: 1 Druk de minutentoets 🔔 in. Het symbool 🔔 gaat branden. 2 Selecteer de tijd waarna het alarm moet afgaan door de knoppen + en − in te drukken. 3 Daarna hoort u twee pieptonen; het scherm toont de tijd die ontbreekt opdat het alarm afgaat en het symbool 🔔 gaat langzaam knipperen om aan te geven dat de timer is ingesteld. 4 Zodra de geprogrammeerde tijd voorbij is, gaat het alarm af en begint het symbool 🔔 sneller te knipperen. 5 Druk op een willekeurige knop van het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen. U kunt de geprogrammeerde tijd altijd wijzigen door de kookwekkertoets 🔔 in te drukken totdat het symbool 🔔 knippert en daarna de knoppen + en − aan te raken. U hoort twee pieptonen die de instelling van de nieuwe tijd bevestigen.

BAKTABELLEN

De baktabellen tonen voorbeelden van bij benadering aangegeven baktemperaturen en -tijden. De bakwijze is afhankelijk van het model.
Voor de beste resultaten raden wij aan om de oven tien minuten met de functie of voor te verwarmen.

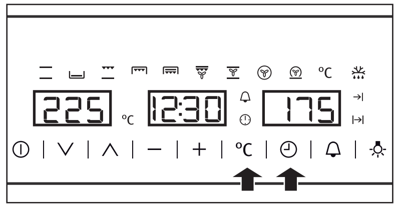
VOORGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Rijst uit de oven	1,0	Laag		180-200	25-30	Ondiepe bakplaat
				170-190	20-25	
Pastei	1,2	Midden		170-190	45-50	Bakplaat
				160-180	30-35	
Bladerdeeg met groenten	1,0	Midden		190-210	25-30	Ondiepe bakplaat
				180-200	25-30	
		Laag		170-190	35-40	
Groentetaart	1,0	Midden		190-210	55-60	Ondiepe bakplaat
				170-190	45-50	
Gepofte aardappels	1,0	Laag		180-200	55-60	Bakplaat
				180-200	40-45	
Pizza	0,6	Midden		190-210	15-20	Rooster
				170-190	10-15	
Quiche	0,8	Midden		180-200	40-45	Quichevorm
				160-180	35-40	
				170-190	40-45	
Gevulde tomaten	0,8	Midden		170-190	10-12	Bakplaat
				160-180	10-12	
Lasagne	1,0	Midden		180-200	8-10	Ondiepe bakplaat

VLEESGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Speenvarken	1,4	Midden		190-210	70-75	Bakplaat
				170-190	70-75	
Konijn	1,2	Midden		180-200	55-60	Bakplaat
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Lamsvlees	1,0	Midden		190-210	50-55	Bakplaat
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Varkensfilet	0,6	Midden		170-190	35-40	Bakplaat
				170-190	40-45	
Kip	1,2	Laag		190-210	50-55	Bakplaat
				170-190	45-50	
Rosbief	0,6	Midden		190-210	30-35	Bakplaat
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Haas in bladerdeeg	1,0	Midden		180-200	35-40	Bakplaat
				160-180	30-35	
Vleesspiezen	0,3	Hoog		180-200	10-12	Rooster
Worstjes	0,6	Hoog		190-210	10-15	Rooster

VIS	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Zeebrasem	1,0	Midden		180-200	25-30	Bakplaat
				170-190	20-25	
Met zout bereide goudbrasem	1,0	Midden		190-210	25-30	Bakplaat
				180-200	25-30	
Tong	1,0	Midden		170-190	15-20	Bakplaat
				160-180	10-15	
Zeebaars	1,0	Midden		190-210	20-25	Bakplaat
				180-200	10-15	
Heek	1,1	Midden		190-210	25-30	Bakplaat
				180-200	20-25	
Vistaart	1,1	Midden		190-210	60-65	Ovenschotel
				190-210	60-65	
Zalm in papillot	1,0	Midden		180-200	20-25	Bakplaat
				170-190	15-20	
Forel	1,1	Midden		190-210	20-25	Bakplaat
				180-200	15-20	
Visfilet	1,0	Hoog		170-190	15-20	Rooster
Sardientjes	1,0	Hoog		180-200	10-15	Rooster

ZOETE SPIJZEN EN NAGERECHTEN	Gewicht (Kg)	Positie van de bakplaat	Bakfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Schaal
Cake	0,5	Midden		150-170	35-40	Taartvorm
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Boomstam	0,5	Midden		170-190	10-15	Bakplaat
				160-180	10-15	
Pudding	0,8	Midden		160-180	55-60	Broodvorm
				150-170	50-55	
Koekjes	1,0	Midden		160-180	20-25	Bakplaat
				150-170	20-25	
Vol-au-vents	0,3	Midden		170-190	20-25	Bakplaat
				160-180	15-20	
Cakejes	0,7	Midden		160-180	20-25	Bakplaat
				160-180	20-25	
Gestoofde appels	0,5	Midden		180-200	30-35	Bakplaat
				170-190	20-25	
Schuimtaart	0,35	Midden		100-120	70-75	Bakplaat
				100-120	60-65	
Gestoofde bananen	0,5	Midden		180-200	20-25	Ovenschotel
				170-190	15-20	
Plumcake	0,6	Midden		170-190	55-60	Taartvorm
				160-180	50-55	
Appeltaart	0,8	Midden		170-190	45-50	Bakplaat
				160-180	40-45	
Kaastaart	0,8	Midden		180-200	40-45	Vorm voor kaastaart
				170-190	40-45	

KINDERBEVEILIGINGSFUNCTIE



Deze functie vergrendelt de oven om te voorkomen dat kinderen ermee spelen.
Om deze functie te activeren, dienen de toetsen ◷ en °C ingedrukt te worden totdat een lange pieptoon te horen is.
De oven is nu vergrendeld.
Als de oven uit is, staat het woord SAFE (veilig) op de tijdindicator.
Wanneer de oven aan staat, zijn alle knoppen behalve de uitschakelknop ⏻ vergrendeld.
Om de kinderbeveiliging uit te schakelen, dienen de knoppen ◷ en °C tegelijkertijd te worden ingedrukt totdat een lange pieptoon is te horen en het woord SAFE niet langer op het scherm verschijnt.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING VAN DE OVEN

De oven gaat automatisch uit als deze niet na een bepaalde tijd wordt uitgezet of als de temperatuur niet wordt gewijzigd.
De oven wordt uitgeschakeld wanneer de onderstaande temperaturen worden bereikt:

50-120°C	na afloop van	12,5 uur
120-200°C	na afloop van	8,5 uur
200-250°C	na afloop van	5,5 uur

Druk een willekeurige knop in om het huishoudelijke apparaat na een automatische uitschakeling te gebruiken.

De automatische uitschakeling wordt geannuleerd wanneer de klokfunctie DUUR |→| of EIND →| is ingesteld.

REINIGINGSFUNCTIE MET WATER

Informatie over deze functie

Om een goede werking te garanderen, dient dit apparaat regelmatig te worden schoongemaakt om te voorkomen dat er voedselresten of vet in achterblijven. Met deze functie wordt uw oven gemakkelijker en comfortabeler gereinigd.

Werking

Met behulp van warmte, stoom en een paar druppels afwasmiddel worden de voedselresten voldoende losgeweekt om gemakkelijk te kunnen worden verwijderd zonder dat het email hoeft te worden schoongeboend.

Gebruiksaanwijzing

- Verwijder alle accessoires uit de oven alvorens deze functie te gebruiken.
- Giet ongeveer 500 ml water met een paar druppels afwasmiddel op een grote absorberende spons (aanbevolen grootte: 360 x 300 mm), die u op de bodem van de oven dient te leggen. Als de oven van binnen erg vies is, laat hem dan een tijdje goed doordrenken met de oplossing alvorens de functie in werking te stellen.

- Sluit de ovendeur en selecteer de functie aan de onderkant van de oven.
- Stel de controleknop van de thermostaat op 200°C in
- Stel het baktijdprogramma op 4 minuten in door de functieknoppen van de elektronische klok in werking te stellen. De oventemperatuur neemt toe.
- Stel het kookwekkeralarm op 21 minuten in door de functieknoppen van de elektronische klok in werking te stellen.
- Na 4 minuten gaat een geluidsalarm af en gaat de oven automatisch uit.
- Zet de functie van de oven en de controleknop van de thermostaat op nul. Druk op wat voor knop dan ook om het geluidsalarm uit te schakelen.
- De reinigingscyclus duurt 21 minuten. Er gaat na afloop een alarm af.
- Wanneer het reinigingsproces is voltooid, schakelt u het apparaat uit.
- Gebruik de grote absorberende spons om het overtollige water uit de oven te halen.
- Nu kunt u de binnenkant van de oven met warm zeepwater en een zachte plastic borstel, een doek, een spons of een ander niet schurend werktuig schoonmaken.
- Gebruik voor hardnekkig vuil een speciale spatel (bijv. een spatel voor glaskeramiek).
- Maak de binnenkant met veel schoon water en een doek schoon. Maak hem vervolgens met een zachte, droge doek droog. Zorg ervoor dat u het apparaat bin-nenin en rondom, met name de pakkingen van de deur, goed schoonmaakt en afdroogt.

ONDERHOUD EN REINIGING

Opgelet!
Alvorens wat voor werk dan ook uit te voeren dient de stroomtoevoer van het apparaat te worden afgesloten.

Reiniging van de binnenkant van de oven

- Maak de binnenkant van de oven schoon om vet- en voedselresten te verwijderen, aangezien deze rook en geuren kunnen afscheiden of vlekken kunnen veroorzaken.
- Maak de oven afgekoeld schoon en gebruik voor geëmailleerde oppervlakken (bijvoorbeeld de bodem van de oven) een nylon borstel of een spons met lauwwarm zeepwater. Als u speciale ovenreinigers gebruikt, breng deze dan alleen aan op de geëmailleerde oppervlakken en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

Opgelet!
Maak de binnenkant van de oven niet met stoom- of hogedrukreinigers schoon. Gebruik evenmin metalen schuursponsen of materialen die het email kunnen krassen..

Reiniging van de buitenkant van de oven en van de accessoires

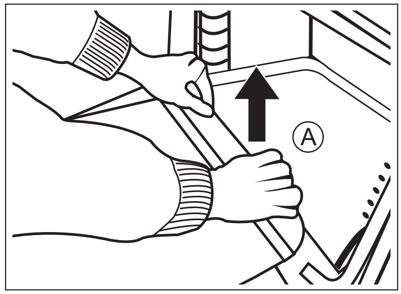
Maak de buitenkant van de oven en de accessoires met lauwwarm zeepwater of met een zacht reinigingsmiddel schoon.

Opgelet!
Gebruik geen metalen schuursponsen of reinigingspoeders die het email kunnen krassen. Wees voorzichtig met roestvrij stalen oppervlakken en gebruik hiervoor sponzen of doeken die niet krassen. Probeer geen knoppen te verwijderen om de buitenkant van de oven schoon te maken, want hiervoor moet de oven eerst uit de keuken worden gehaald.

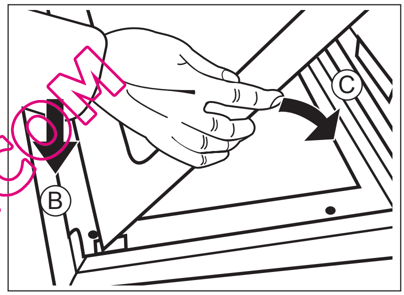
Reiniging van het binnenglas van de ovendeur

Opgelet!
Wees voorzichtig: de ovendeur gaat dicht wanneer het binnenglas wordt verwijderd.

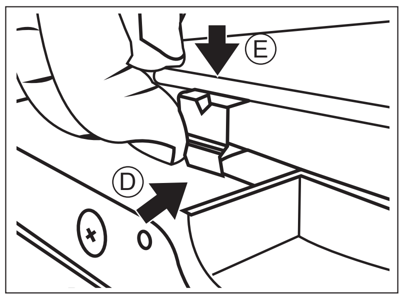
1. Open de ovendeur.
2. Trek van de onderkant (A) het glas omhoog.
3. Het binnenglas komt vrij. Verwijder het.
4. Maak het binnenglas en de binnenkant van de ovendeur schoon.



5. Breng de steunen van het binnenglas via de gleuven aan de bovenkant van de ovendeur (B) aan.
6. Breng het glas in de ovendeur (C) aan.



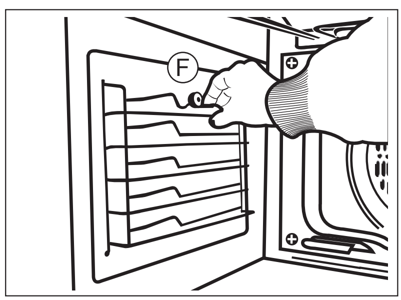
7. Het glas wordt vastgezet aan de ovendeur door de twee onderste steunen (D) aan te drukken terwijl het glas in de deur (E) wordt geduwd.



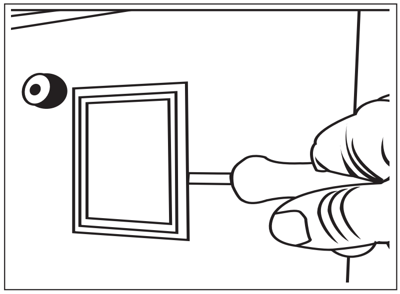
Het lampje van de oven verwisselen

Opgelet!
Zorg er eerst voor dat de oven van het elektriciteitsnet wordt afgesloten alvorens de lamp te verwisselen.

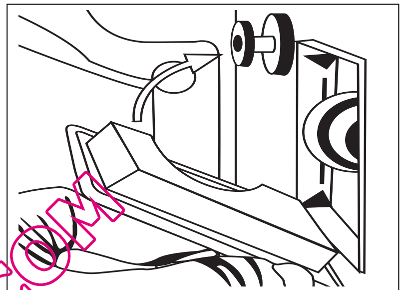
1. Verwijder de verchroomde steunen door de schroef (F) los te draaien.



2. Maak het glas van de lampfitting los met behulp van geschikt gereedschap. Verwissel het lampje.



3. Monteer opnieuw het glas en zorg ervoor dat het zonder te forceren in de goede positie komt te zitten.



Het vervangingslampje dient temperaturen tot 300°C te kunnen verdragen. Deze lampjes kunnen besteld worden bij de Technische Dienst van Electrolux.

MILIEUOVERWEGINGEN

Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet kan worden behandeld als huishoudelijk afval. Het moet naar een ophaalpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. Als dit product op juiste wijze wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid van de mens door een eventuele onjuiste behandeling van het afval voorkomen. Neem alstublieft contact op met uw gemeente, uw vuilophaaldienst of de winkel waar u dit product heeft gekocht.

Milieuvriendelijke verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar en kunnen opnieuw gebruikt worden. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten inzake de normen voor de verwijdering van dit materiaal.

WAT TE DOEN ALS...

Als het huishoudelijke apparaat niet juist werkt, kijk dan het volgende na alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst van Electrolux.

Probleem	Oplossing
De oven werkt niet	Controleer de aansluiting op het elektriciteitsnet. Controleer de zekeringen en de stroombegrenzer van de installatie. Controleer of de klok in de handmatige of geprogrammeerde functie staat. Controleer de stand van de functie- en temperatuurschakelaar.
Het binnenlicht van de oven werkt niet	Verwissel het lampje. Controleer of het is geïnstalleerd zoals is aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
Er komt rook uit de oven wanneer deze in werking is	Dat is normaal wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt. Maak de oven regelmatig schoon. Verminder de hoeveelheid vet of olie van de bakplaat. Gebruik geen hogere temperatuur dan de in de baktabellen aangeduide temperatuur.
De gewenste bakresultaten worden niet bereikt	Raadpleeg de baktabellen om te leren hoe u de oven moet gebruiken.
De stoom en condens verzamelen zich in de etenswaren en in de oven	Wanneer het bereidingsproces is afgelopen, laat dan de bakplaten niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.
De ventilator van de oven maakt lawaai	Controleer of de bakplaat en de etenswaren niet trillend in aanraking komen met het achterpaneel van de oven.
Het scherm toont “12:00”	Stel de tijd van de dag in (zie paragraaf “Instellen van de tijd van de dag”).

Opgelet!
Als het probleem ondanks deze adviezen aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Als het apparaat niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst en geef naast het probleem de onderstaande gegevens door:

1. Serienummer (S-No)
2. Model van het apparaat (Model)
3. Productnummer (PNC)

U vindt deze informatie op het gegevensplaatje aan de onderkant van de oven wanneer de deur geopend is.

Het apparaat dat u heeft gekocht voldoet aan de Europese richtlijnen inzake veiligheid bij gebruik van elektrisch materiaal (73/23/EEG) en elektromagnetische compatibiliteit (89/336/EEG).

INSTALLATIE

Deze informatie is bestemd voor de installateur, de verantwoordelijke persoon voor de montage en de elektrische aansluiting. Als u de oven zelf installeert, stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor mogelijke schade.

De installatie mag alleen worden verricht door een gekwalificeerde elektricien die de voor de installatie geldende normen in acht moet nemen.

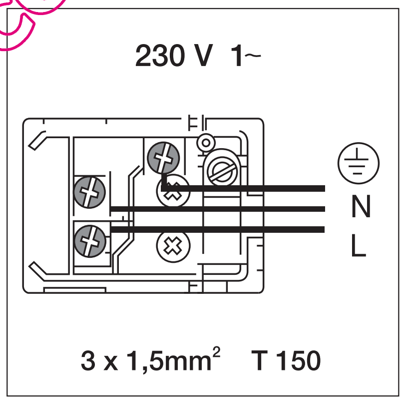
Vóór de installatie. Opmerkingen

- Trek, om de oven uit te pakken, aan het lipje aan de onderkant van de doos.
- Er is een opening in de keuken nodig met de afmetingen die in de afbeelding worden getoond en met een minimale diepte van 580 mm. (Zie de afbeelding op bladzijde 89 waarop de plaatsing van de oven wordt omschreven).
- Om de multifunctionele oven op zijn plaats aan te brengen, mag de achterkant van het meubel geen uitsteeksels hebben (versterkingen, buizen, stopcontacten, etc.).
- De voor de plastic afdekking van het keukenmeubel gebruikte plakmiddel moet temperaturen van meer dan 85°C kunnen verdragen.

Stroomaansluiting. Wettelijke eisen

De installateur dient te controleren of:

- De netspanning en netfrequentie overeenkomen met de op het gegevensplaatje aangeduide spanning en frequentie.
- De elektrische aansluiting het op het gegevensplaatje aangeduide maximale vermogen kan verdragen.
- Het aansluitschema wordt in de onderstaande figuur getoond:

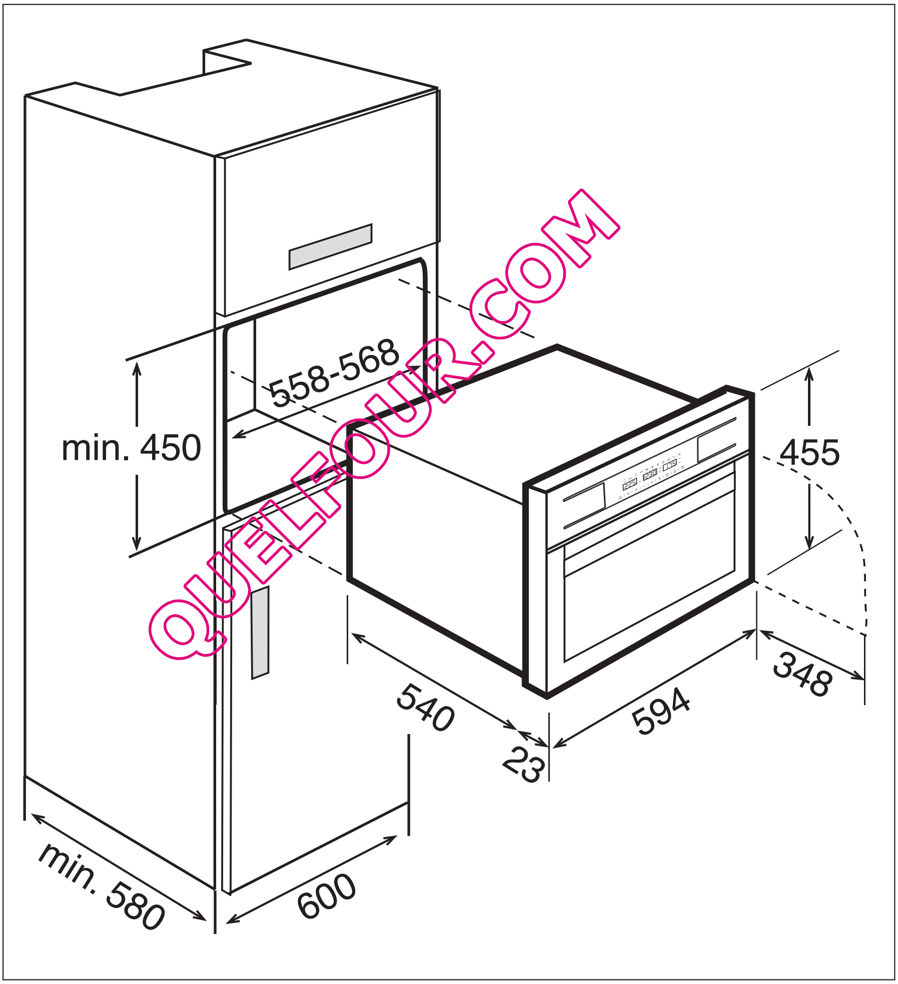


- De elektrische aansluiting beschikt conform de geldige wetgeving over de juiste aarding.
- De aansluiting dient te worden verricht met een meerpolige schakelaar met een voor de stroom die deze moet verdragen geschikte grootte. U dient een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten aan te houden, zodat het apparaat in geval van nood, reiniging of verwisseling kan worden afgesloten.
  De aardkabel mag onder geen beding door deze schakelaar lopen.
  Na de elektriciteit te hebben aangesloten, moet gecontroleerd worden of alle elektrische onderdelen van de oven functioneren.

Oveninstallatie

Voor alle ovens en na de elektrische aansluiting geldt:

1. Breng de oven voorzichtig in het keukenmeubel aan zonder de kabel te klemmen.
2. Maak de oven d.m.v. de twee meegeleverde schroeven aan het keukenmeubel vast. Draai ze in de gaten die zichtbaar zijn als de ovendeur open is.
3. Zorg ervoor dat de ovenkast niet in aanraking komt met de zijkanten van het keukenmeubel en dat er minstens een ruimte van 2 mm tussen beide is.



PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...

Visite la tienda web en:
www.aeg-electrolux.com/shop

ÍNDICE

Los siguientes símbolos se utilizan en este manual de usuario.

⚠
Información importante relativa a su seguridad personal y la información sobre la manera de evitar daños en el aparato.

ℹ
Información general y consejos.

Información medioambiental.

Sujetas a cambios sin previo aviso.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Por su seguridad y para garantizar un uso correcto, antes de instalar y usar por primera vez este electrodoméstico, lea con atención el manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usen el electrodoméstico conocen su funcionamiento y sus medidas de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que se conservan con el electrodoméstico si se cambia de sitio o se vende, de modo que quien lo utilice a lo largo de su vida útil esté informado sobre su uso y seguridad.

Uso correcto

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad si el horno se usa para otros fines distintos a los domésticos.
- Use el horno sólo cuando esté instalado en una cocina.
- No guarde aceites, grasas ni materiales inflamables en su interior, ya que puede ser peligroso si pone el horno en funcionamiento.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta del horno, ya que podría dañarla y resultar peligroso para usted.
- No cubra con papel de aluminio el fondo del horno, ya que podría afectar a la cocción y dañar el esmalte interior del horno.
- Para usar el horno, introduzca la bandeja o la rejilla que se suministra en las guías laterales interiores. Las bandejas y rejillas están provistas de un sistema que permite su extracción parcial y facilita su manejo.
- No deposite recipientes ni alimentos en el fondo del horno. Emplee siempre las bandejas y rejillas.
- No vierta agua en el fondo del horno mientras esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte.
- Cuando use el horno, abra la puerta lo menos posible para reducir el consumo de electricidad.
- Emplee guantes de protección cuando tenga que maniobrar dentro del horno caliente.
- Para enfriar el horno, abra la puerta para facilitar la ventilación y la salida de olores de su interior.
- En recetas con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan condensaciones en la puerta del horno.

Seguridad para niños

- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión. Se debe vigilar a los niños pequeños para evitar que jueguen con el electrodoméstico.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando está en funcionamiento, porque se pueden alcanzar temperaturas elevadas.

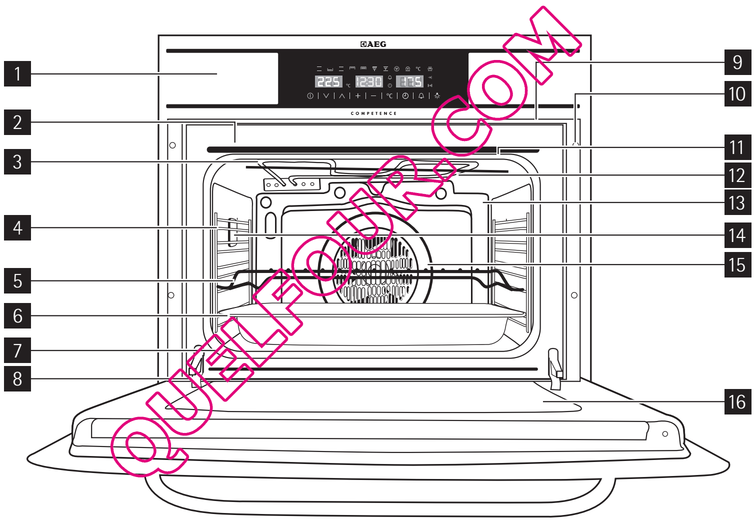
Instalación

- Compruebe que el horno no ha sufrido daños durante el transporte. No conecte nunca un electrodoméstico dañado. Si su horno está dañado, póngase en contacto con el proveedor.
- Retire todo el embalaje antes de usarlo.

- Todos los trabajos eléctricos necesarios para instalar este electrodoméstico deben ser realizados por una persona cualificada y competente.
- Por razones de seguridad, no cambie las especificaciones ni intente modificar este producto.
- No use el horno si el cable del suministro eléctrico está dañado, o si el panel de mandos, la parte superior o la base están dañados, de modo que se pueda acceder al interior del electrodoméstico. Póngase en contacto con su servicio técnico local para evitar peligros.
- No perfore los laterales del horno para evitar daños en los componentes hidráulicos y eléctricos.

¡Atención!
Para realizar la conexión eléctrica, siga atentamente las instrucciones de los correspondientes apartados.

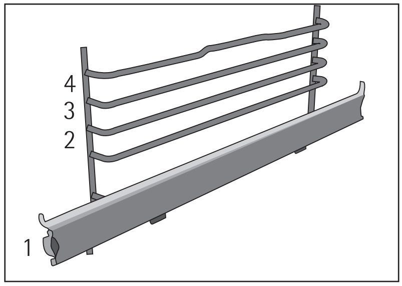
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



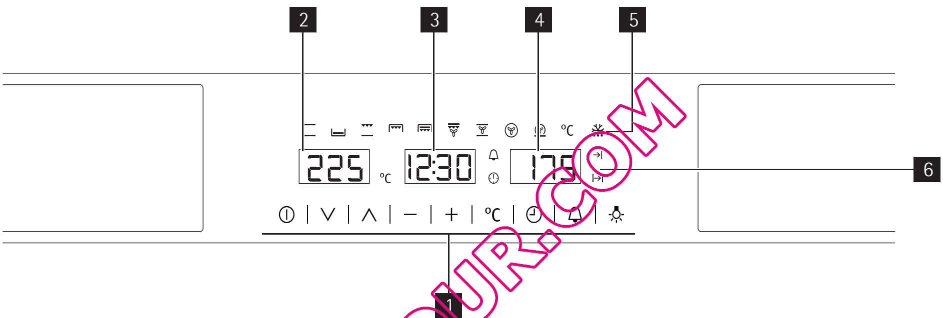
1 Panel de mandos
2 Junta de puerta
3 Grill
4 Soporte cromado
5 Rejilla
6 Bandeja
7 Bisagra
8 Puerta
9 Salida de aire
10 Fijación a la unidad
11 Pantalla de grill
12 Salida de humos
13 Panel trasero
14 Luz
15 Ventilador
16 Cristal interior de puerta

Guías telescópicas de horno (KE 7415001)

2 carriles laterales con 1 guías telescópicas.



PANEL DE MANDOS



1 Botones
2 Indicador de temperatura
3 Indicador de tiempo
4 Indicador de funciones de tiempo
5 Funciones del horno
6 Pilotos indicadores

El horno sólo funciona si se ha ajustado la hora del día.
Sin embargo, el horno también se puede usar sin ninguna programación.

Botones	Función
ⓘ	Conectar o desconectar el horno
∨ ∧	Seleccionar funciones del horno
+ −	Ajustar la temperatura y el tiempo o el nivel de descongelación
°C	Ajustar valores de temperatura
🕘	Seleccionar funciones de reloj
🔔	Ajustar el minutero
☼	Conectar o desconectar la luz

Pilotos indicadores	
Temperatura del horno °C	Parpadea mientras se está ajustando la temperatura.
Duración de cocción ⇥	Se ilumina cuando se programa el tiempo de cocción y empieza a parpadear cuando se ha alcanzado.
Finalización de la cocción →|	Se ilumina cuando se programa la finalización de la cocción y empieza a parpadear cuando se ha alcanzado.
Minutero	Se ilumina cuando se programa la alarma del minutero.
Hora del día	Parpadea cuando se ajusta la hora del día.

FUNCIONES DEL HORNO

Convencional	Se usa para bizcochos y tartas porque el calor debe ser uniforme para lograr una textura esponjosa.
Solera	Calienta sólo desde abajo. Adecuado para calentar platos y elaborar pasteles y similares.
Grill y solera	Especial para asados. Se puede usar con cualquier pieza, independientemente de su tamaño.
Grill simple	Para preparar platos con un asado superficial. Permite dorar la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Ideal para piezas planas, como filetes, costillas, pescado y pan tostado.
Grill doble	Permite cocinar superficies más grandes que con el grill y, gracias a su mayor potencia, reducir el tiempo necesario para dorar los alimentos.
Grill doble y ventilador	Permite asar uniformemente a la vez que se dora la superficie. Ideal para parrilladas. Especial para piezas de gran tamaño, como aves de corral, etc. Se recomienda colocar la pieza en la rejilla con una bandeja debajo para recoger los caldos y jugos de la cocción.
Convencional y ventilador	Adecuado para asados y pasteles. El ventilador distribuye el calor por todo el interior del horno para reducir el tiempo y la temperatura de cocción.
Turbo	El ventilador distribuye el calor producido por un elemento situado en la parte posterior del horno. Gracias a la distribución uniforme del calor, se puede asar y hornear a dos alturas a la vez.

Solera y ventilador	Idóneo para pizzas, pasteles y tartas de frutas o bizcochos.
Cocción a baja temperatura °C	Diseñado para cocinar cazuelas, guisados, etc. al estilo tradicional, y para todas las recetas que requieran tiempos de cocción largos con poco calor. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos que utilice cazuelas con tapas, pero debe comprobar primero que son aptas para este electrodoméstico.
Descongelación	Para descongelar p.ej. tartas y flanes, mantequilla, pan, fruta u otros alimentos congelados.

¡Atención!
Al usar el grill, el grill doble o el grill doble y ventilador, la puerta debe permanecer cerrada.

Recomendaciones para descongelar alimentos

La función de descongelación funciona con un sistema de aire caliente a 2 niveles. HI es para carnes en general y LO es para pescados, tartas, pasteles y pan. Cuando seleccione la función Descongelación, ajuste HI o LO en el indicador de temperatura pulsando el botón de temperatura °C y después los botones + –.

- Se debe colocar los alimentos sin envase en la bandeja del horno o en un recipiente.
- Descongele piezas grandes de carne o pescado colocándolas sobre la parrilla con una bandeja debajo para recoger los jugos.
- La carne y el pescado no necesitan estar totalmente descongelados antes de cocinarlos. Los condimentos se pueden añadir cuando la superficie ya está blanda.
- Los alimentos han de cocinarse una vez descongelados.
- No vuelva a congelar los alimentos descongelados.

Consulte la siguiente tabla de tiempos de descongelación y niveles de temperatura:

ALIMENTO	NIVEL BAJO (LO)		NIVEL ALTO (HI)	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 Kg	35 min		
Pastel	1/2 Kg	25 min		
Pescado	1/2 Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Entrecot			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea con atención este manual de instrucciones para obtener los mejores resultados de su horno. Como resultado del proceso de fabricación, pueden quedar restos de grasa y otras sustancias. Para eliminarlos, proceda de la siguiente manera:

- Retire el embalaje, incluidos los plásticos protectores, si los hubiera.
- Seleccione la función ⚊ ó ⊛ a 200 °C durante una hora. Para ello, consulte la lista de características que se proporciona en este manual.
- Para enfriar el horno, abra la puerta para facilitar la ventilación y la salida de olores de su interior.
- Una vez frío, limpie el horno y los accesorios.

Durante el primer uso, pueden producirse humos y olores, por lo que la cocina debería estar bien ventilada.

USO DEL HORNO

Si se interrumpe el suministro eléctrico, se borrarán todos los ajustes (hora del día, ajustes de programación o programación en curso). Cuando se restablezca el suministro eléctrico, los números de la pantalla parpadearán y el reloj/temporizador deberá ajustarse de nuevo.

¡Atención!
El reloj electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo, simplemente toque los símbolos del panel de mandos con el dedo.

La sensibilidad del Touch-Control se adapta continuamente a las condiciones cambiantes. Asegúrese de que el cristal frontal del panel de mandos esté siempre limpio y libre de obstáculos cuando conecte el horno.

Si el reloj no responde correctamente cuando toque el cristal, deberá apagar el horno y volver a conectarlo unos segundos después. Al hacerlo, los botones se ajustarán automáticamente y reaccionarán de nuevo al control táctil.

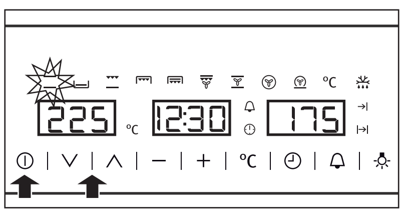
Ajuste del reloj electrónico

Cuando ponga en marcha el horno verá que en el reloj parpadean las 12:00. Ajuste el reloj tocando los símbolos + − del panel.
Oirá 2 pitidos que confirman el ajuste de la hora.
Si desea modificar la hora, apague el horno. Toque el botón ◷ del reloj hasta que el indicador ◷ parpadee.
Modifique la hora tocando los botones + −. Los dos pitidos que oiga después confirmarán el ajuste de la nueva hora.

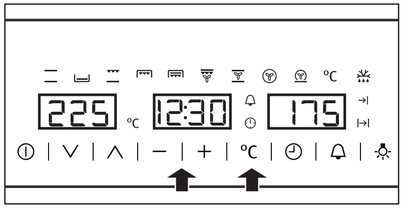
Funcionamiento manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar:

1 Pulse el botón On ⏻.
2 Pulse ∨ ∧ para seleccionar la función de cocción deseada.



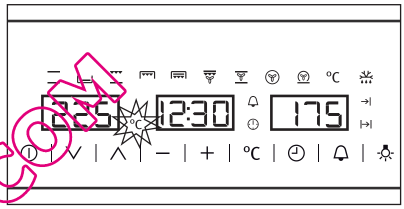
3 El indicador de temperatura mostrará la temperatura preajustada para esa función de cocción.
Pulse el botón de temperatura °C para modificarla. Seleccione la temperatura deseada pulsando los botones + −.



4 La cavidad superior del horno comenzará a calentarse.
Las funciones iniciarán la función de calentamiento rápido durante unos minutos. El horno pitará cuando alcance la temperatura seleccionada.

¡Atención!
Esta función de precalentamiento activa el motor turbo situado en la parte posterior de la cavidad superior del horno.

5 Mientras se calienta el horno, el símbolo de los grados en el indicador de temperatura parpadeará para indicar que el alimento se está calentando.
6 Pulse el botón Off para detener la cocción.

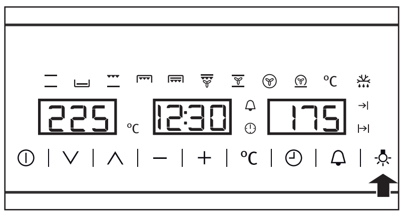


¡Atención!
Cuando la cocción haya finalizado, advertirá que la función de enfriamiento del horno permanecerá activada hasta que la temperatura en el interior del horno se haya rebajado hasta el nivel adecuado.

Iluminación del horno

La luz interior se encenderá:

- Cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta no se cierra después de un tiempo, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.
- Cuando se seleccione cualquier función de cocción. La luz se apagará pasado un tiempo.



Si desea encender la luz durante la cocción, simplemente toque el botón Luz del horno.
Para apagar la luz, pulse nuevamente el botón Luz del horno.

Funciones del reloj electrónico

Funciones del programador electrónico	
Duración de cocción ↦|	Esta función le permitirá programar la duración de cocción, y pasado este tiempo el horno se desconectará automáticamente. Programación del tiempo de cocción: 1 Pulse el botón de reloj ⌚. El símbolo ↦| se iluminará. 2 Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones + −. 3 Se oirán dos pitidos consecutivos y la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante. El símbolo ↦| parpadeará lentamente para señalar que el horno se apagará automáticamente. 4 Seleccione una función de cocción y una temperatura. 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, el horno se apagará, sonará una alarma y el símbolo ↦| parpadeará más rápido. 6 Pulse cualquier botón del panel de mandos para detener la alarma. Podrá cambiar el tiempo programado siempre que lo desee tocando el botón de reloj ⌚ y luego los botones + −. Los dos pitidos que oiga después confirmarán el ajuste de la nueva hora.
Finalización de la cocción →|	Esta función le permitirá programar el momento de finalización de la cocción, tras el cual el horno se desconectará automáticamente. Programación de la hora de finalización de cocción: 1 Presione el botón de reloj ⌚ varias veces hasta que el símbolo →| se ilumine. 2 Seleccione el tiempo de finalización de cocción pulsando los botones + −. 3 Se oirán dos pitidos consecutivos y la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante. El símbolo →| parpadeará lentamente para señalar que el horno se apagará automáticamente. 4 Seleccione una función de cocción y una temperatura. 5 Cuando se alcance la duración ajustada, el horno se apagará, sonará una alarma y el símbolo →| parpadeará más rápido. 6 Pulse cualquier botón del panel de mandos para detener la alarma. Es posible cambiar la hora de finalización de cocción programada en cualquier momento pulsando el botón de reloj ⌚ hasta que el símbolo →| parpadee y pulsando después los botones + −. Los dos pitidos que oiga después confirmarán el ajuste de la nueva hora. Podrá utilizar esta función incluso si ya está cocinando con el horno. En ese caso, siga las instrucciones de arriba salvo la Nº 4.

Funciones del programador electrónico	
Tiempo de cocción y finalización de la cocción combinados	Esta función permite programar conjuntamente el tiempo de cocción y la finalización de la cocción. Con esta función, el horno se conecta automáticamente en la hora ajustada y funciona durante el tiempo de cocción para el que ha sido programado. Se apaga automáticamente a la hora ajustada. 1 Pulse el botón de reloj ◷. El símbolo |→| se iluminará. 2 Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones + −. 3 Se oirán dos pitidos consecutivos y el indicador mostrará el tiempo de cocción restante. El símbolo |→| parpadeará lentamente. 4 Presione el botón de reloj ◷ varias veces hasta que el símbolo →| se ilumine. 5 Seleccione el tiempo de finalización de cocción pulsando los botones + −. 6 Se confirmará con dos pitidos. Se mostrará la hora actual en la pantalla y el símbolo →| permanecerá iluminado. 7 Seleccione una función de cocción y una temperatura. 8 El horno se mantendrá apagado, con el símbolo →| encendido y el símbolo |→| parpadeando lentamente. El reloj mostrará la hora actual y la luz interior permanecerá apagada. El horno está ahora programado. 9 Cuando sea hora de iniciar la cocción, el horno se encenderá y funcionará durante el tiempo de cocción programado. El indicador de la función de tiempo mostrará el tiempo de cocción restante. 10 Cuando se alcance el tiempo ajustado, el horno se apagará, sonará una alarma y los símbolos |→| y →| parpadearán. 11 Pulse cualquier botón del panel de mandos para detener la alarma. Si desea modificar la hora de finalización de cocción mientras el horno está en marcha, pulse el botón de reloj hasta que el símbolo →| parpadee. Modifique el tiempo de finalización de cocción pulsando los botones + −. Los dos pitidos que oiga después confirmarán el ajuste de la nueva hora.
Minutero 🔔	Se oirá un pitido cuando finalice el tiempo ajustado, independientemente de que el horno esté encendido o apagado. Programación del minutero: 1 Pulse el botón de minutero 🔔. El símbolo 🔔 se iluminará. 2 Seleccione el tiempo después del cual deberá sonar la alarma pulsando los botones + −. 3 Oirá entonces dos pitidos; la pantalla mostrará el tiempo que falta para que suene la alarma y el símbolo 🔔 parpadeará lentamente para indicar que se ha ajustado el temporizador. 4 Una vez transcurrido el tiempo programado, sonará una alarma y el símbolo 🔔 comenzará a parpadear más rápido. 5 Pulse cualquier botón del panel de mandos para detener la alarma. Podrá cambiar el tiempo programado siempre que lo desee tocando el botón de minutero 🔔 hasta que el símbolo 🔔 parpadee y luego los botones + −. Los dos pitidos que oiga después confirmarán el ajuste de la nueva hora.

TABLAS DE COCCIÓN

Las tablas de cocción muestran ejemplos de temperaturas y tiempos aproximados de cocción. El modo de cocción depende del modelo.
Para obtener mejores resultados, recomendamos precalentar el horno con la función [símbolo calor superior e inferior] ó [símbolo ventilador] durante 10 minutos.

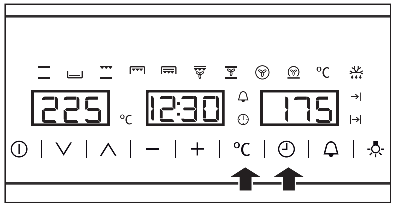
ENTRANTES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (°C)	Tiempo (min)	Recipiente
Arroz al horno	1,0	Baja	[calor superior e inferior]	180-200	25-30	Bandeja poco honda
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	170-190	20-25	
Empanada	1,2	Intermedia	[calor superior e inferior]	170-190	45-50	Bandeja
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	160-180	30-35	
Hojaldre de verduras	1,0	Intermedia	[calor superior e inferior]	190-210	25-30	Bandeja poco honda
			[ventilador con calor inferior]	180-200	25-30	
		Baja	[ventilador]	170-190	35-40	
Pastel de verduras	1,0	Intermedia	[calor superior e inferior]	190-210	55-60	Bandeja poco honda
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	170-190	45-50	
Patatas asadas	1,0	Baja	[calor superior e inferior]	180-200	55-60	Bandeja
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	180-200	40-45	
Pizza	0,6	Intermedia	[calor superior e inferior]	190-210	15-20	Rejilla
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	170-190	10-15	
Quiche	0,8	Intermedia	[calor superior e inferior]	180-200	40-45	Molde para quiche
			[ventilador con calor inferior]	160-180	35-40	
			[ventilador]	170-190	40-45	
Tomates rellenos	0,8	Intermedia	[calor superior e inferior]	170-190	10-12	Bandeja
			[ventilador con calor inferior] [ventilador]	160-180	10-12	
Lasaña	1,0	Intermedia	[grill]	180-200	8-10	Bandeja poco honda

CARNES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Cochinillo	1,4	Intermedia		190-210	70-75	Bandeja
				170-190	70-75	
Conejo	1,2	Intermedia		180-200	55-60	Bandeja
				170-190	45-50	
				170-190	30-35	
Cordero	1,0	Intermedia		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Lomo de cerdo	0,6	Intermedia		170-190	35-40	Bandeja
				170-190	40-45	
Pollo	1,2	Baja		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Rosbif	0,6	Intermedia		190-210	30-35	Bandeja
				180-200	25-30	
				190-210	30-35	
Solomillo al hojaldre	1,0	Intermedia		180-200	35-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Brochetas	0,3	Alta		180-200	10-12	Rejilla
Salchichas	0,6	Alta		190-210	10-15	Rejilla

PESCADO	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Besugo	1,0	Intermedia		180-200	25-30	Bandeja
				170-190	20-25	
Dorada a la sal	1,0	Intermedia		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Lenguado	1,0	Intermedia		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Lubina	1,0	Intermedia		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	10-15	
Merluza	1,1	Intermedia		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de pescado	1,1	Intermedia		190-210	60-65	Cazuela
				190-210	60-65	
Salmón en papillote	1,0	Intermedia		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Trucha	1,1	Intermedia		190-210	20-25	Bandeja
				180-200	15-20	
Filete de pescado	1,0	Alta		170-190	15-20	Rejilla
Sardinas	1,0	Alta		180-200	10-15	Rejilla

DULCES Y POSTRES	Peso (Kg)	Posición de la bandeja	Modo de cocción	Temperat. (ºC)	Tiempo (min)	Recipiente
Bizcocho	0,5	Intermedia		150-170	35-40	Molde para tartas
				170-190	30-35	
				160-180	30-35	
Brazo de gitano	0,5	Intermedia		170-190	10-15	Bandeja
				160-180	10-15	
Flan	0,8	Intermedia		160-180	55-60	Molde para pan
				150-170	50-55	
Galletas	1,0	Intermedia		160-180	20-25	Bandeja
				150-170	20-25	
Volovanes	0,3	Intermedia		170-190	20-25	Bandeja
				160-180	15-20	
Magdalenas	0,7	Intermedia		160-180	20-25	Bandeja
				160-180	20-25	
Manzanas asadas	0,5	Intermedia		180-200	30-35	Bandeja
				170-190	20-25	
Merengue	0,35	Intermedia		100-120	70-75	Bandeja
				100-120	60-65	
Plátanos asados	0,5	Intermedia		180-200	20-25	Cazuela
				170-190	15-20	
Plum-Cake	0,6	Intermedia		170-190	55-60	Molde para tartas
				160-180	50-55	
Tarta de manzana	0,8	Intermedia		170-190	45-50	Bandeja
				160-180	40-45	
Tarta de queso	0,8	Intermedia		180-200	40-45	Molde para tarta de queso
				170-190	40-45	

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS



Esta función bloquea el horno para evitar que los niños jueguen con él.
Para activar esta función, pulse los botones ◷ y °C hasta oír un pitido largo.
El horno está ahora bloqueado.
Si el horno está apagado, se leerá la palabra SAFE (Seguro) en el indicador de tiempo.
Cuando el horno está encendido, todos los botones están bloqueados excepto el botón de desconexión ⏻.
Para desactivar el bloqueo para niños, toque los botones ◷ y °C simultáneamente hasta que oiga un pitido largo y la palabra SAFE desaparezca de la pantalla.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA DEL HORNO

El horno se desconecta automáticamente si no se apaga al cabo de cierto tiempo o si la temperatura no se modifica.
El horno se desconecta cuando la temperatura es de:

50-120°C	al cabo de	12,5 horas
120-200°C	al cabo de	8,5 horas
200-250°C	al cabo de	5,5 horas

Pulse cualquier botón para utilizar el electrodoméstico tras una desconexión automática.

La desconexión automática se anula cuando la función de reloj DURACIÓN |→| o FIN →| está ajustada.

FUNCIÓN DE LIMPIEZA CON AGUA

Acerca de esta función

Para garantizar un buen funcionamiento, este electrodoméstico debería limpiarse con frecuencia para evitar que queden restos de alimentos o grasas. Esta función permite que el proceso de limpieza le resulte más fácil y cómodo.

Cómo funciona

Usando calor, vapor y unas gotas de lavavajillas, los restos de alimentos se despegan y ablandan lo suficiente como para que su eliminación resulte mucho más fácil, evitando así la necesidad de restregar el esmalte.

Cómo se usa

- Retire todos los accesorios del horno antes de usar esta función.
- Vierta unos 500 ml de agua con unas gotas de lavavajillas sobre una esponja absorbente grande (tamaño recomendado: 360 x 300 mm), que deberá colocar en la base del interior del horno. Si el interior del horno está muy sucio, deje que se empape bien con la solución durante un rato antes de poner en marcha la función.
- Cierre la puerta del horno y seleccione la función de la parte inferior del horno.
- Ajuste el mando de control del termostato a 200°C.

- Ajuste el programa de tiempo de cocción a 4 minutos accionando los botones de función del reloj electrónico. La temperatura del horno aumentará.
- Ajuste la alarma del minutero a 21 minutos accionando los botones de función del reloj electrónico.
- Transcurridos 4 minutos, se oirá una alarma acústica, y el horno se apagará automáticamente.
- Ponga a cero la función del horno y el mando de control del termostato. Para apagar la alarma acústica, pulse cualquier botón.
- El ciclo de limpieza dura 21 minutos. Sonará una alarma una vez completado.
- Cuando la limpieza haya terminado, asegúrese de apagar el electrodoméstico.
- Use la esponja absorbente grande para eliminar el exceso de agua del interior del horno.
- Ya puede limpiar el interior del horno con agua jabonosa caliente y un cepillo suave de plástico, un paño, una esponja o cualquier otro utensilio no abrasivo.
- Para la suciedad difícil de eliminar utilice una espátula especial (por ej., una espátula para vitrocerámicas).
- Limpie el interior de horno con abundante agua limpia y un paño. A continuación, séquelo bien con un paño seco y suave. Asegúrese de limpiar y secar el interior y alrededores del electrodoméstico, sobre todo las juntas de la puerta.

CUIDADO Y LIMPIEZA

¡Atención!
Antes de realizar ningún trabajo, desconecte el suministro eléctrico principal del electrodoméstico.

Limpieza del interior del horno

- Limpie el interior del horno para eliminar los restos de alimentos y grasa ya que pueden despedir humo u olores y provocar la aparición de manchas.
- Con el horno frío y en superficies esmaltadas (por ej., el suelo del horno), use un cepillo de nailon o una esponja con agua jabonosa caliente. Si usa productos de limpieza especiales para hornos, aplíquelos sólo sobre las superficies esmaltadas y siga las instrucciones del fabricante.

¡Atención!
No limpie el interior del horno con vapor o agua a presión. Tampoco utilice estropajos metálicos o materiales que puedan rayar el esmalte.

Limpieza del exterior del horno y de los accesorios

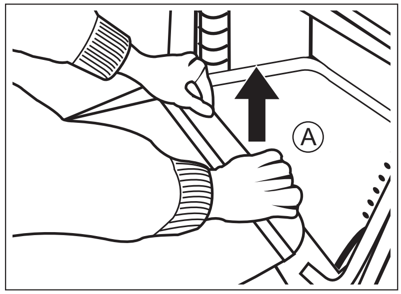
Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa templada o con un detergente suave.

¡Atención!
No use estropajos metálicos o polvos limpiadores que puedan rayar el esmalte. En superficies de acero inoxidable, proceda con cuidado y use esponjas o paños que no las rayen. Para limpiar el exterior del horno, no intente sacar los mandos porque, para ello, hay que extraer primero el horno de la cocina.

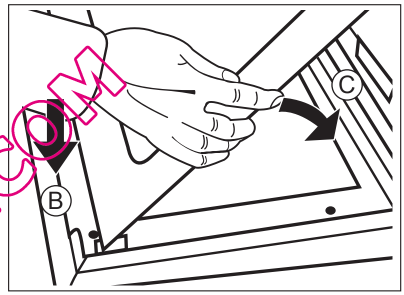
Limpieza del cristal interior de la puerta

¡Atención!
Tenga cuidado: la puerta del horno se cierra cuando se saca el cristal interior.

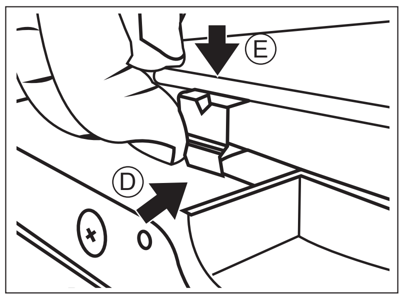
1. Abra la puerta del horno.
2. Tire del cristal hacia arriba desde la parte inferior (A).
3. El cristal interior estará libre. Sáquelo.
4. Limpie el cristal interior y el interior de la puerta del horno.



5. Introduzca los soportes del cristal interior.
6. Introduzca el cristal en la puerta (C) por las ranuras de la parte superior de la puerta (B).



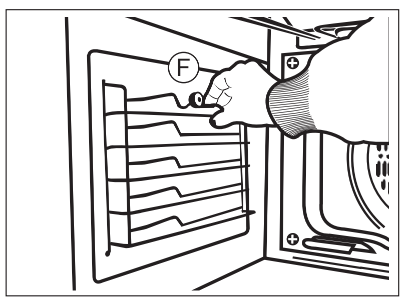
7. El cristal se sujeta a la puerta apretando los dos soportes inferiores (D) a la vez que se empuja el cristal hacia dentro de la puerta (E).



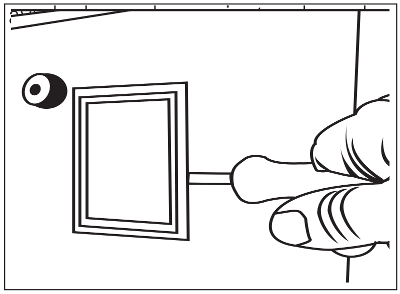
Cambiar la bombilla del horno

¡Atención!
Para cambiar la bombilla, asegúrese primero de que el horno está desconectado de la corriente eléctrica.

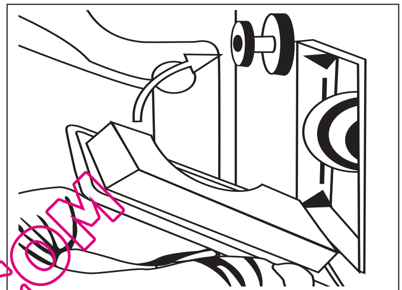
1. Saque los soportes cromados aflojando el tornillo (F).



2. Saque la lente del soporte de la lámpara con la
   Cambie la bombilla.



3. Vuelva a colocar la lente asegurándose de que encaja en la posición correcta sin forzarla.



CONSIDERACIONES MEDIOAMBIENTALES

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. Por el contrario, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una gestión indebida de la basura. Por favor, póngase en contacto con su ayuntamiento, su servicio de recogida de basuras o la tienda donde ha adquirido este producto.

Embalaje ecológico

Los materiales del embalaje son totalmente reciclables y se pueden usar de nuevo. Consulte a las autoridades locales las normas para la eliminación de este material.

QUÉ HACER SI...

Si el electrodoméstico no funciona correctamente, por favor realice las siguientes comprobaciones antes de ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Electrolux.

Problema	Solución
El horno no funciona	Compruebe la conexión a la red eléctrica. Compruebe los fusibles y el limitador de corriente de la instalación. Compruebe si el reloj está en modo manual o programado. Compruebe la posición de los selectores de función y temperatura.
La luz interior del horno no funciona	Cambie la bombilla. Compruebe que está instalada según se indica en el manual de instrucciones.
Sale humo cuando el horno está en funcionamiento	Es normal la primera vez que se usa. Limpie el horno con frecuencia. Reduzca la cantidad de grasa o aceite de la bandeja. No use una temperatura mayor que la indicada en las tablas de cocción.
No se obtienen los resultados de cocción deseados	Consulte las tablas de cocción para aprender a usar el horno.
El vapor y la condensación se acumulan en los alimentos y en el interior del horno	Cuando termine el proceso de cocción, no deje las bandejas en el horno durante más de 15-20 minutos.
El ventilador del horno hace ruido	Compruebe que la bandeja y los alimentos no vibran en contacto con el panel posterior del horno.
La pantalla muestra "12:00"	Ajuste la hora del día (vea el apartado "Ajuste de la hora del día").

¡Atención!
Si a pesar de estas recomendaciones el problema continúa, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

DATOS TÉCNICOS

Si el equipo no funciona, póngase en contacto con el Servicio Técnico e infórmeles del problema indicando:

1. Número de serie (S-No)
2. Modelo del electrodoméstico (Model)
3. Número de producto (PNC)

Encontrará esta información en la placa de características de la parte inferior del horno cuando la puerta está abierta.

El artículo que usted ha adquirido cumple con las directivas europeas en materia de seguridad del material eléctrico (73/23/CEE) y compatibilidad electromagnética (89/336/CEE).

INSTALACIÓN

Esta información está destinada al instalador, la persona responsable del montaje y la conexión eléctrica. Si instala el horno usted mismo, el fabricante no se responsabilizará de los posibles daños.

La instalación sólo debe ser llevada a cabo por un electricista cualificado, que deberá asegurarse de observar la normativa aplicable a la instalación.

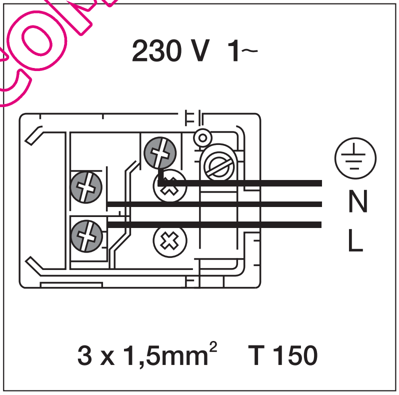
Antes de instalar. Comentarios

- Para desembalar el horno, tire de la pestaña que hay en la parte inferior de la caja.
- Se necesita un hueco en la cocina con las dimensiones que se muestran en la imagen y con una profundidad mínima de 580 mm. (Vea la imagen de la página 111, que describe la colocación del horno).
- Para colocar en su sitio los hornos multifunción, la parte posterior de la unidad no debe tener salientes (refuerzos, tubos, enchufes, etc.).
- El adhesivo usado para la cubierta plástica del mueble de la cocina debe poder soportar temperaturas superiores a 85°C.

Conexión eléctrica. Requisitos legales

El instalador deberá comprobar que:

- La tensión y la frecuencia de la corriente se corresponde con la indicada en la placa de características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la placa de características.
- El diagrama de conexión se muestra en la siguiente imagen:



- La conexión eléctrica cuenta con una toma de tierra adecuada, conforme a la legislación vigente.
- La conexión debe realizarse con un interruptor omnipolar del tamaño adecuado a la corriente que debe soportar. Debe haber una apertura mínima de 3 mm entre contactos para permitir la desconexión en caso de emergencia, limpieza o cambio de la bombilla.
  El cable de tierra no deberá pasar por este interruptor bajo ninguna circunstancia.
  Después de conectar la electricidad, compruebe que funcionan todos los componentes eléctricos del horno.

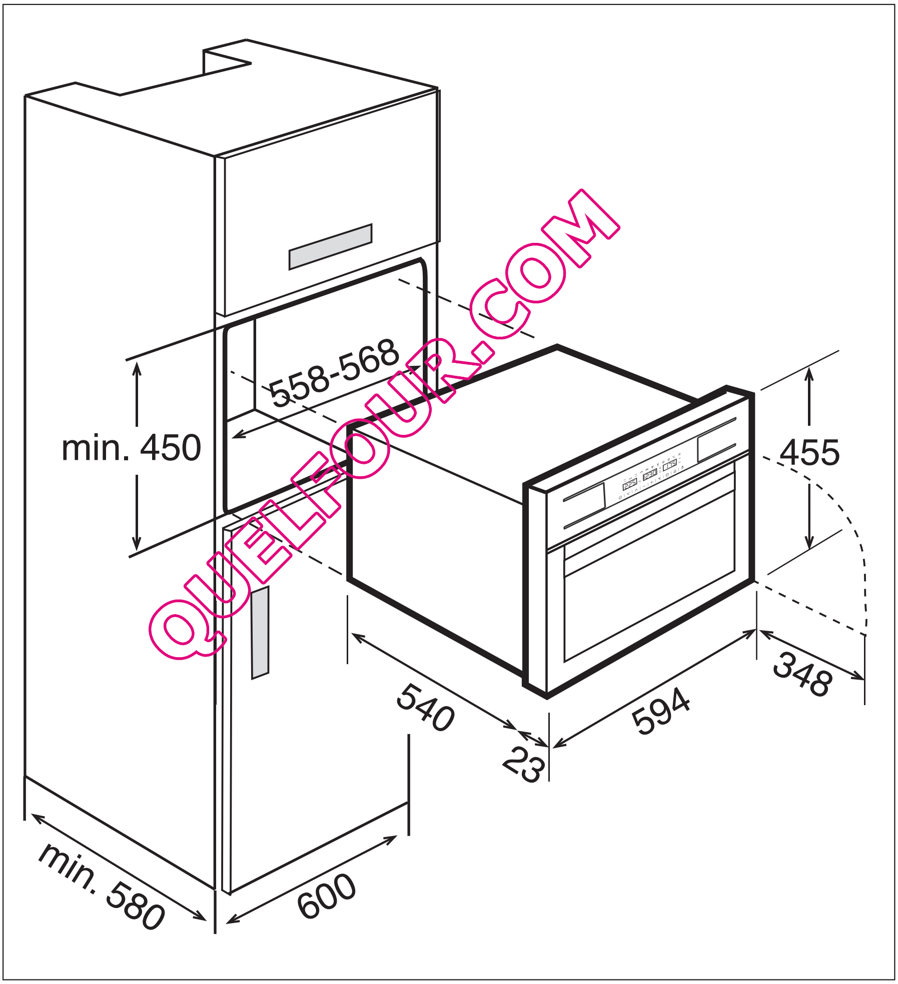
Instalación del horno

Para todos los hornos y tras haber realizado la conexión eléctrica:

1 Introduzca el horno en la cocina con cuidado de no atrapar el cable.

2. Fije el horno a la unidad insertando los 2 tornillos suministrados en los agujeros que pueden observarse una vez abierta la puerta.

3. Compruebe que la carcasa del horno no está en contacto con los laterales de la unidad y que hay al menos 2 mm de separación entre ellos.



www.aeg-electrolux.com/shop

3172442-000